



GRUPPO  
DISTRIBUZIONE



GRUPPO DISTRIBUZIONE SP. Z. O.O  
00-854 WARSZAWA, AL. JANA PAWŁA II /19  
office@gruppodistribuzione.pl  
WWW.GRUPPODISTRIBUZIONE.PL

CENNIK WAŻNY OD 5.09.2022



BENIAMINO MASCHIO®

WŁOSKIE PRODUKTY DLA SEKTORA Ho.Re.Ca.

**GRAPPA**



  
BENIAMINO MASCHIO®

## BENIAMINO MASCHIO

Był rok 1892, kiedy Antonio Maschio przybył do Vazzoli w prowincji Treviso. Wkrótce zbudował własną małą destylarnię i to tutaj rozpoczęła się wielka przygoda rodziny w fascynującym świecie grappy. Od kilku lat firmę prowadzą dzieci Beniamino, Alessandro i Flavia. Beniamino Maschio zwykł określać siebie jako „miłośnika grappy jednodmianowej”.

Jako prezes Istituto Grappa Veneta, Alessandro pracował nad promocją produkcji grappy jednodmianowej z winogron takich jak Cabernet, Chardonnay, Manzoni bianco, Moscato, Pinot Grigio, Prosecco i Sauvignon, tworząc jednocześnie perełki, takie jak grappy produkowane w Amarone, Prosecco i Cartizze (starzone w małych beczkach z drewna dzikiej wiśni) oraz Brenté, mieszanka winogron Pinot i Prosecco (starzone od 3 do 9 lat w dębowych beczkach).



**GRAPPA DELICATA BIANCA**  
38% ALC 0,70L

*Biała, gładka i mocna grappa uzyskała swój smak poprzez destylację tłoczonych winogron Prosecco zebranych w obszarze Conegliano i Valdobbiadene oraz Veneto. Jest krystalicznie czysta. Z długotrwałym delikatnym zapachem i charakterystycznym aromatem. Podaje się w temperaturze od 8° do 14° C.*



**GRAPPA MONOVARIETALE PROSECCO**  
40% ALC 0,70L

*Biała, gładka i mocna grappa uzyskała swój smak poprzez destylację tłoczonych winogron Prosecco zebranych w obszarze Conegliano i Valdobbiadene oraz Veneto. Jest krystalicznie czysta. Z długotrwałym delikatnym zapachem i charakterystycznym aromatem. Podaje się w temperaturze od 8° do 14° C.*



**GRAPPA MONOVARIETALE RISERVA PINOT BARRIQUE**  
40% ALC 0,70L

*Grappa postarzana otrzymywana w wyniku destylacji wyselekcjonowanych tłoczonych winogron Pinot, a następnie leżakujących przez ponad trzy lata w dębowych beczkach w piwnicach Beniamino Maschio do późniejszego przefiltrowania i butelkowania. Jej kolor jest jasnożółty, a zapach intensywny i aromatyczny, typowy dla grappy trzymanej w dębowych beczkach. Idealny do degustacji w temperaturze pokojowej.*



### GRAPPA ARTIGIANALE RISERVA 18 MESI

40% ALC 0,70L

*Grappa postarzana, otrzymywana w wyniku destylacji wyselekcjonowanej wtyłki z rodzimych włoskich winorośli, a następnie leżakowanie przez ponad trzy lata w dębowych beczkach w Beniamino Maschio w pomieszczeniach do starzenia, a na koniec przefiltrowane i butelkowane. Ma bursztynowy kolor, intensywne i harmonijne aromaty z typowymi i przyjemnymi nutami drewna. Intensywna, elegancka i trwała struktura. Idealny w temperatura pokojowej.*



### GRAPPA INVECCHIATA AMARONE BARRIQUE 12 MESI

40% ALC 0,50L

*Mieszanka znanych aromatów autochtonicznych winogron odmiany z Veneto z aromatem drewna w beczkach, gdzie grappa leżakuje 18 miesięcy. Całość wyjątkowo zbalansowana ze słodyczą i aromatami o długotrwałym aromacie. Zalecamy temperaturę serwowania między 10-16°C.*



### GRAPPA BRENTÈ INVECCHIATA AMARONE BARRIQUE 12 MESI

42% ALC 0,70L

*Prestiżowa biała grappa z wtyłków winogron Valpolicella, które są destylowane partiami w miedzianych kotłach. Poddawane są winikacji na wiosnę i dojrzewają w beczkach przez 12 miesięcy, podczas których grappa przybiera żółtawy kolor. Mocny aromatyczny zapach. Gładka i przyjemna w ustach. GRAPPA BRENTÈ INVECCHIATA AMARONE BARRIQUE 12 MESI można podawać w temperaturze pokojowej lub chłodniejszej, 10-16°C.*





### GRAPPA BRENTÈ GRAN RISERVA CUVÉE 9 ANNI

42% ALC 0,70L

*9-letnie Cuvée narodziło się z doświadczenia rodzinnej tradycji mistrza gorzelni "Nonno Beniamino". Z ponad 9-letniego starzenia się w doskonałych barriques narodziła się ta prestiżowa i miękka grappa, o bursztynowym kolorze oraz intensywnych i harmonijnych aromatach z wyraźnymi nutami kakao, wanilii i miodu.*



### GRAPPA BRENTÈ BIANCA TRADIZIONALE

42% ALC 0,70L

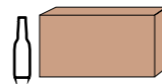
*Tradycyjna biała grappa z wytłoczyn. Rezultatem jest grappa, która wciąż jest miękka w klasie, z bogatymi i wyrazistymi aromatami wytłoków, z których pochodzi, o delikatnym smaku. Podbija nawet najbardziej wymagających entuzjastów. Idealny do smaku w temperaturze 10-16 °C.*



BENIAMINO MASCHIO®

# SPEDYCJA

BUTELKI W KARTONIE :



6

## KONFIGURACJA PALETY

KARTONY NA PALECCIE:

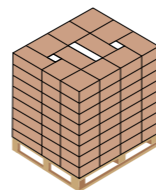
80

IŁOŚĆ WARSTW NA PALECCIE :

5

IŁOŚĆ BUTELEK :

480



gift box



gift box





G R U P P O  
D I S T R I B U Z I O N E