Palorino

AMORE PER IL VINO

Amore per il vino

Weine & Destillate 2023

Repräsentatives Weinsortiment, das ganz Italien abdeckt.

Weinbotschafter Italiens

Wählen Sie Ihre Favoriten aus den berühmtesten Weinregionen Italiens, Genießer-Tropfen von erlesener Qualität.

UNTERNEHMEN 4

WEINE 9

Südtirol 10
Kellerei Meran 12
Stiftskellerei Neustift 21

Trentino 26
Dorigati 28
Vivallis 31

Friuli-Venezia Giulia 35
Sirch 37

Lombardia 40
Bertagna 42
I Barisei 44

Piemonte 47
Giacomo Fenocchio 49
Tenuta Cucco ● 53
Gianni Doglia 56
La Raia ● 59

Veneto 62
Colli Vicentini - Vitevis 64
Cantina di Custoza ▨ 70
Colonna Ducale 78
Di Carlo & Cuvée Laura 81
La Tordera 84
Portal 88
Terre di Romolo 90

Emilia-Romagna 92
Cantina Settecani ▨ 94

Toscana 98
Franco Pacenti 100
Lunadoro 102
Poggio Argentiera ▨ 104
Vallepicciola 108

Marche 112
Casalfarneto 114

Abruzzo 120
Cantina Colle Moro 122
Collefrisio ▨ 124

Campania 132
Villa Raiano 134

Puglia 136
Conti Zecca 138
La mia Italia 140
Since 1974 & Dueterre 142

Calabria 145
Ippolito 147

Sardegna ▨ 153
Antonella Corda 155
Cantina del Vermentino 157

Sicilia ▨ 161
Assuli ▨ 163
Palmento Costanzo ● 166
Villa Carumè 170

DESTILLATE 172

Distilleria Pilzer 173
Colonna Ducale 183
Mazzetti d'Altavilla 185
Limonio 199

● = BIO ▨ = BIO & Konventionell

Liebe Italien-Genießer,

mein Lebenselexier ist die Leidenschaft für italienischen Wein.
So liegt es mir ganz besonders am Herzen, Ihnen stets die besten Tropfen und Neuheiten unseres umfangreichen Produktportfolios anbieten zu können.
Wir sind stolz, auch in schwierigen Zeiten unseren Kunden gezeigt zu haben, dass wir uns durch Professionalität und unserem 360° Service zu einem starken Italien-Partner etabliert haben.Unser Anspruch ist weiterhin die Suche nach qualitätsorientierten Preis-Genuss-Weinen, preisgekrönten Verkaufsschlagern aber auch eine Auswahl an Raritäten, damit keine Kundenwünsche offen bleiben, und wir für Sie weiterhin einzigartig bleiben.
Das ist unser Erfolgsrezept im Fachhandel seit über einem Vierteljahrhundert.
Dass es so bleibt, dafür setze ich mich ein – mit aller Kraft und mit Leidenschaft.

Ihr Alessandro Righi

Weingenuss aus Italien. Mit Liebe ausgewählt.

AMORE PER IL GUSTO

Palorino ist seit 25 Jahren eine erste Adresse für Weingenuss aus Italien. Amore per il vino heißt für uns: kompromisslose Qualität. Strengste Kriterien bei der Auswahl von Winzern, Weingütern und Weinen. Aufmerksame Beobachtung des Marktes, Aufgreifen aktueller Trends. Dank des direkten Kontaktes zu jedem einzelnen unserer Winzer, der Verbundenheit mit den Menschen und der Liebe zum unvergleichlichen Reichtum des italienischen Weines von Südtirol bis Sizilien finden wir genau das, was wir suchen: Genießerweine zu attraktiven Preisen und Winzer, die nachhaltig und transparent produzieren. Die Favoriten für Ihr Regal, die Lieblingstropfen Ihrer Kunden. Italien-Genuss pur.

AMORE PER LA PERFEZIONE

Was man an uns schätzt, ist nicht allein das exzellente Preis-Genuss-Verhältnis unserer Weine. Die Qualität eines Dienstleisters für Direktimporte entscheidet letztendlich die Logistik. Hier sind wir außergewöhnlich gut aufgestellt. An unserem Standort in der Nähe von Bozen verfügen wir über ein hochmodernes, voll temperiertes Zentrallager mit eigenem Treuhandlager.

1995 - 2020
25 ANNI
AMORE PER IL VINO

So können wir bei der Erfüllung von Kundenwünschen besonders fix reagieren. Nicht unbeteiligt daran ist das Know-how unseres eingespielten Teams in Verkauf und Logistik. Dank jahrelanger Erfahrung und einem Netz von Kontakten im Transportwesen unterstützen wir Sie auch gerne bei der Abwicklung von Transport und Zollformalitäten. Auf Wunsch organisieren wir sogar den gesamten bürokratischen Ablauf. Wir lieben es, wenn unsere Kunden rundum zufrieden sind.

AMORE PER IL SERVIZIO

Unser Katalog macht die ganze Vielfalt Italiens für Sie direkt verfügbar. Exzellente Weine von Südtirol bis Sizilien, von prämierten Klassikern bis zu interessanten Neuentdeckungen. Ein umfangreiches Italien-Sortiment, das kaum Wünsche offen lässt. Genau wie unser Service.

Bei der Zusammenstellung ihres eigenen Italien-Sortiments steht Ihnen unser Verkaufsteam mit Rat und Tat zur Seite. Informationen zu Weinen und Winzern, aktuelle Marktanalysen, verkaufsunterstützende Materialien – wir statten Sie mit allem aus, was Sie brauchen. Und wir liefern natürlich zuverlässig und termingerecht. Produkte, Konditionen, Service – alles bestens. Nicht zuletzt dank der guten partnerschaftlichen Zusammenarbeit sind wir als Agentur und Italien-Direktimporteur für Weingenuss aus Italien gefragt. Hunderte von Kunden schenken uns seit Jahren ihr Vertrauen.

Unser 360° Service

Individuelle Verkaufs-unterstützung

Topqualität dank höchster Weinkompetenz

Persönliche Kontrolle in Italien

Langjähriges Know-how bei Logistik und Zollabwicklung

Temperierte Zentrallagerung mit schneller Lieferung aus eigenem Treuhandlager

Direkte Ansprech-partner

Direkt-import-preise

Exklusiv-verträge mit den Produzenten

Auf Wunsch Weinreisen zu den Produzenten

Destillate

Die Kunst der Destillation – Italienische Grappa-Feinheiten für Genießer.

DISTILLERIA PILZER

Grappa, eine flüssige Kunstform

Destillieren ist eine hohe Kunst, die fundiertes Wissen, Geduld, Liebe zum Detail und ein Quäntchen Fantasie voraussetzt.

PILZER

Seit knapp 60 Jahren beweist „Distilleria Pilzer“ von all dem im Überfluss zu haben. Kristallklare Bäche und steile Hänge, an denen Trauben gedeihen, umrahmen die archaisch anmutende Landschaft der Val di Cembra. Zwei unabdingbare Voraussetzungen für das Destillieren erstklassiger Grappa. Kein Wunder, dass dieses Gebiet seit jeher für ausgezeichnete Brennmeister und ebensolche Grappa bekannt ist. Vincenzo Pilzer, der Gründer der Distilleria Pilzer war einer dieser Brennmeister. Sein Werk führen heute die Söhne Bruno und Ivano Pilzer fort. Während sich Ivano voll auf den Familienbetrieb konzentriert, Unterrichtet Bruno zusätzlich am renommierten „Istituto Agrario di San Michele“ den Fachbereich Destillerie.
In jedem Schluck Grappa Pilzer spürt man sie, die tiefe, im täglichen Leben verwurzelte Affinität zum Weinbau und dem Destillieren.

DISTILLERIA PILZER MONOVITIGNI

Reines, kristallklares Wasser aus den Alpen des Trentino, Trestern von hervorragender Qualität und die unumstrittene Meisterschaft von Bruno Pilzer, schenken uns Grappa von höchster Qualität. Die „Monovitigni“ aus dem Hause Pilzer sind wie ein Lehrstück für diese Spielart des Grappa. Der geschulten Nase eröffnet sich sofort die Rebsorte, aus der diese edlen Brände destilliert wurden.

4 GRAPPOLI
Bibenda

falstaff
95 PUNKTE
falstaff

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILCHAR106020	**GRAPPA DI CHARDONNAY 43°**	◻	0,20 l	6	
PILCHAR106050	**GRAPPA DI CHARDONNAY 43°**	◻	0,50 l	6	
PILCHAR106070	**GRAPPA DI CHARDONNAY 43°**	◻	0,70 l	6	
PILMULT106020	**GRAPPA DI MÜLLER THURGAU 43°**	◻	0,20 l	6	
PILMULT106050	**GRAPPA DI MÜLLER THURGAU 43°**	◻	0,50 l	6	
PILMULT106070	**GRAPPA DI MÜLLER THURGAU 43°**	◻	0,70 l	6	
PILTRAM106020	**GRAPPA DI TRAMINER 43°**	◻	0,20 l	6	
PILTRAM106050	**GRAPPA DI TRAMINER 43°**	◻	0,50 l	6	
PILTRAM106070	**GRAPPA DI TRAMINER 43°**	◻	0,70 l	6	

DISTILLERIA PILZER MONOVITIGNI

4 GRAPPOLI
Bibenda

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILPINE106020	**GRAPPA DI PINOT NERO 43°**	◻	0,20 l	6	
PILPINE106050	**GRAPPA DI PINOT NERO 43°**	◻	0,50 l	6	
PILPINE106070	**GRAPPA DI PINOT NERO 43°**	◻	0,70 l	6	
PILSCHI106020	**GRAPPA DI SCHIAVA 43°**	◻	0,20 l	6	
PILSCHI106050	**GRAPPA DI SCHIAVA 43°**	◻	0,50 l	6	
PILSCHI106070	**GRAPPA DI SCHIAVA 43°**	◻	0,70 l	6	
PILTERO106020	**GRAPPA DI TEROLDEGO 43°**	◻	0,20 l	6	
PILTERO106050	**GRAPPA DI TEROLDEGO 43°**	◻	0,50 l	6	
PILTERO106070	**GRAPPA DI TEROLDEGO 43°**	◻	0,70 l	6	
PILNOSI106050	**GRAPPA DI NOSIOLA 43°**	◻	0,50 l	6	
PILNOSI106070	**GRAPPA DI NOSIOLA 43°**	◻	0,70 l	6	
PILMOGI106050	**GRAPPA DI MOSCATO GIALLO 43°**	◻	0,50 l	6	
PILMOGI106070	**GRAPPA DI MOSCATO GIALLO 43°**	◻	0,70 l	6	

DISTILLERIA PILZER TASTING PILZER

Für all jene, die sich nicht auf eine Grappa festlegen können, sind die „Tastings“ von Pilzer die ideale Wahl. Sechs Grappa Monovitigni in der Mignon Flasche. Von der kräftig rauen Grappa di Schiava bis zur harmonisch aromatischen Grappa di Traminer, die „Tastings“ von Pilzer bringen Ihnen die Welt der Grappa Pilzer auf einen Schlag ins Haus. Ps: die Tastings von Pilzer im formschönen, praktischen Holzständer sind ein Geschenk, das bei Liebhabern klassicher Grappa auf jeden Fall ankommt.

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILTAST106010	**TASTING GRAPPA PILZER 43°** ***6 FL. ZU 100 ML; JE EINE FLASCHE GRAPPA CHARDONNAY, TRAMINER, NOSIOLA, PINOT NERO, SCHIAVA & TEROLDEGO***	☐	0,10 l	6	
PILTASH106010	**TASTING GRAPPA PILZER *IN HOLZ***	☐	0,10 l	6	

DISTILLERIA PILZER GRAPPA DELMÈ

GOLD
Concours Mondial
de Bruxelles
Spirits Selection

falstaff
92 PUNKTE
falstaff

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILDELM106070	**GRAPPA DELMÈ 43°**	□	0,70 l	6	
PILDELM101150	**GRAPPA DELMÈ 43° *MAGNUM EHK***	□	1,50 l	1	
PILDELO106070	**GRAPPA DELMÈ D'OR 43°**	■	0,70 l	6	
PILDELO101150	**GRAPPA DELMÈ D'OR 43° *MAGNUM EHK***	■	1,50 l	1	

DISTILLERIA PILZER INVECCHIATA

Bereits kurz nach dem Brand beginnt die Reise dieser „Grappa invecchiata“. Die Brüder Pilzer, zu vorderst Brennmeister Bruno Pilzer, suchen unter den jungen reinsortigen Destillaten, die Jahr für Jahr im Hause Pilzer gebrannt werden, die besten Partien aus. Hochprozentige (ca. 68°) Brände aus Chardonnay, Pinot Nero, Müller Thurgau, Traminer und Schiava Trestern reifen für mindestens 3 Jahre in Barrique aus französischer Eiche. Erst nach dieser Reifephase verschmelzen sie zu einer Einheit und werden auf Trinkstärke gebracht.

falstaff
92 PUNKTE
falstaff

5 GRAPPOLI
Bibenda

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILINBA106050	**GRAPPA INVECCHIATA IN BARRIQUES 43°**	■	0,50 l	6	
PILINBA106070	**GRAPPA INVECCHIATA IN BARRIQUES 43°**	■	0,70 l	6	

DISTILLERIA PILZER ACQUAVITE DI FRUTTA

Neben dem Brennen von Grappa, ist das Destillieren von edlen Fruchtbränden eine Disziplin, der man sich im Trentino bereits seit Jahrhunderten widmet. Bruno Pilzer ist auch hier ein wahrer Virtuose, der uns mit seinen Destillaten in eine Galaxie aus Duft und Geschmack entführt.

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILALBI206050	**ACQUAVITE DI ALBICOCCHE 43°**	◻	0,50 l	6	
PILMELE206050	**ACQUAVITE DI MELE 43°**	◻	0,50 l	6	
PILMECO206050	**ACQUAVITE DI MELE COTOGNE 43°**	◻	0,50 l	6	
PILPEWI206050	**ACQUAVITE DI PERE 43°**	◻	0,50 l	6	

DISTILLERIA PILZER GIN

Ein Gin, der die Essenz des Trentino in seiner flüssigen Form verkörpert. Lange hat Bruno Pilzer an der Rezeptur gefeilt, an einem Gin, der durch die Zusammensetzung seiner „Botanicals“ der wildromantischen Schönheit des Trentino gerecht wird. Klare Noten von Wacholderbeere, Bergkräutern und einer leichten zarten Zitrusnote. Im Geschmack trocken, sauber und aromatisch. „Ginpilz“ hat sich den Einzug in den Gin-Olymp wahrlich verdient.

GOLD
Concours Mondial
de Bruxelles
Spirits Selection

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILGINP106070	**GINPILZ 40°**	□	0,70 l	6	

DISTILLERIA PILZER „AQUA MATER“ IN MUNDGEBLASENER GLASFLASCHE

Mit Bedacht sucht Bruno Pilzer unter den Schätzen, die das Reifelager der Brennerei bereit hält, zwölf der besten reinsortigen Brände aus. Diese vereinen sich zur „Aqua Màter“ den Kronjuwelen unter den Destillaten, welche die Brennerei Pilzer verlassen. Die außerordentlich wertige Mundgeblasene Flasche dient dazu, die Güte ihres Inhalts zu unterstreichen. Grappa erhoben zum Kunstwerk, das in eine Vitrine gehört, wäre sie dafür nicht viel zu schade.

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILMORO104050	**GRAPPA DI MOSCATO ROSA 43°**	□	0,50 l	4	
PILPILZ104050	**GRAPPA PILZER 43°**	□	0,50 l	4	
PILPILZ101150	**GRAPPA PILZER 43°**	□	1.50 l	1	
PILSAGI104050	**GRAPPA SAGGIA INVECCHIATA 43°**	■	0,50 l	4	

DISTILLERIA PILZER GRAPPA CLASSICA

Eine Grappa, so ursprünglich und echt wie das Land aus dem sie stammt. Leicht blumig und angenehm in der Nase, am Gaumen sauber, ausgewogen und lang andauernd, vermittelt diese Grappa den Geist der Val di Cembra. Ein abgeschiedenes Alpental, einerseits voller pittoresker Naturschönheiten und andererseits geprägt von rauem Klima. Ein Hochgenuss für Liebhaber klassischer Grappa, wie sie in diesem Tal seit Jahrhunderten gebrannt wird.

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILGRAP106070	**„QUANTUM BONUM“ GRAPPA 40°**	□	0,70 l	6	
PILGRAP106100	**„QUANTUM BONUM“ GRAPPA 40°**	□	1,00 l	6	

DISTILLERIA PILZER AROMATIZZATA

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILASPE106050	**GRAPPA ALL‘ASPERULA 40°**	□	0,50 l	6	
PILRUTA106050	**GRAPPA CON RUTA 40°**	□	0,50 l	6	
PILORTI106050	**GRAPPA ALL‘ORTICA 40°**	□	0,50 l	6	

DISTILLERIA PILZER LIQUORI

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILLIMO106070	**„MYLEMON“ LIMONCELLO 30°**	■	0,70 l	6	
PILAMBR106070	**„AMARO BRUNO“ AMARO ALLE ERBE 30°**	■	0,70 l	6	
PILLASS106070	**„LASSO ROSSO“ LIQUORE AI FRUTTI DI BOSCO 26°**	■	0,70 l	6	

DISTILLERIA PILZER HISTORIAE

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
PILHMOR201070	**„HISTORIAE“ GRAPPA DI MOSCATO ROSA 43°** ***IN EK***	□	0,70 l	1	
PILHMOR101070	**„HISTORIAE“ GRAPPA DI MOSCATO ROSA 43°** ***IN SCHATULLE***	□	0,70 l	1	
PILHINV201070	**„HISTORIAE“ GRAPPA INVECCHIATA IN BARRIQUES PER 7 ANNI 43°** ***IN EK***	■	0,70 l	1	
PILHINV101070	**„HISTORIAE“ GRAPPA INVECCHIATA IN BARRIQUES PER 7 ANNI 43°** ***IN SCHATULLE***	■	0,70 l	1	
PILHBRA201070	**„HISTORIAE“ BRANDY PORTEGNAC INVECCHIATO 13 ANNI 43°** ***IN EK***	■	0,70 l	1	
PILHBRA101070	**„HISTORIAE“ BRANDY PORTEGNAC INVECCHIATO 13 ANNI 43°** ***IN SCHATULLE***	■	0,70 l	1	
PILHISL201070	**„ISLAY CASK“ GRAPPA INVECCHIATA 78 MESI 43°** ***IN EK***	■	0,70 l	1	

COLONNA DUCALE

Grappa der besonderen Art

Ein wahrlich geistreiches Vergnügen präsentieren wir Ihnen mit diesen zwei Bränden der Spitzenklasse.

Frische, feuchte Trester von Lugana und Amarone, meisterhaft gebrannt und veredelt im Holzfass. Frische Trester, klares Wasser, Liebe zur Arbeit und Hingabe zur Tradition, das sind die Zutaten, welche die Grappa aus dem Hause „Colonna Ducale“ so unvergleichlich machen. Wie die großen Weine unseres Sortiments, sind unsere Spirituosen Frucht einer langen Tradition. Gebrannt im „metodo discontinuo“, in kleinen dampfbefeuerten Kupferbrennblasen, bergen unsere Destillate eine Fülle von Aromen, die nur Brennmeister mit jahrelanger Erfahrung den Trestern abringen können.
Ein Konzentrat italienischer Lebensart und Lebensfreude. Ob eingebunden in einen Cocktail, als Abschluss eines ausgezeichneten (italienischen) Essens oder einfach weil er schmeckt, in Gesellschaft guter Freunde. Eine Grappa von „Colonna Ducale“ ist eine kleine Sünde wert.

COLONNA DUCALE SPIRITS

GRAPPA DI LUGANA RISERVA 40°

Ein hervorragender Trester-brand, wie er seit alters her in Norditalien genossen wird. Frische, noch feuchte Trester von Lugana del Garda werden nach alter Manier destilliert. Das klare ungestüme Destillat reift mindestens 24 Monate in Barrique bevor, es unsere Gaumen verwöhnen darf.

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
DUCGLUG106050	**GRAPPA DI LUGANA RISERVA 40°**	■	0,50 l	6	
DUCGAMA106050	**GRAPPA DI AMARONE RISERVA 40°**	■	0,50 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Grappa aus dem Herzen des Piemonts

Im Jahre 1846, 50 Jahre bevor der erste FIAT auf den Straßen zu sehen war, fing Filippo Mazzetti an, die Destillerie aufzubauen.

MAZZETTI D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

Im Herzen des Monferrato fing auch die Familie Mazzetti ihre Destillationstätigkeiten an. Einige Jahrzehnte nach der Gründung war die Anfrage nach diesen herausragenden Kostbarkeiten so hoch, dass eine neue Niederlassung errichtet werden musste. Diese wurde am heutigen Firmensitz in Altavilla Monferrato gegründet. Mazzetti d'Altavilla ist eine Brennerei, die ihren Wurzeln und Grundsätzen verpflichtet bleibt und heute in der 7. Generation von Chiara, Elisa und Silvia geführt wird. Die Leidenschaft zum Grappa, der Einsatz moderner Technik und die Berücksichtigung der Traditionen, sind die Zutaten zum Erfolgsrezept der Familie Mazzetti und der Grund dafür, dass wir auch heute noch den Geschmack erleben dürfen, der Filippo dazu bewogen hat, seine eigene Brennerei zu gründen.

MAZZETTI D'ALTAVILLA 3.0

Ein Hommage an Chiara, Silvia und Elisa, die 7. Generation der Familie Mazzetti. Grappa „Morbida“ natürlich und klar, Grappa „Barricata“ in Holz ausgebaut weich und warm, Grappa „Altogrado“ kräftig und doch ausgewogen. Drei Destillate mit eigenem Charakter und Ausdruck, so eigen wie die drei Schwestern.

4 GRAPPOLI
Bibenda

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZ30MB112010	**„3.0“ GRAPPA MORBIDA 40°**	□	0,10 l	12	
MAZ30MO106070	**„3.0“ GRAPPA MORBIDA 40°**	□	0,70 l	6	
MAZ30MO206070	**„3.0“ GRAPPA MORBIDA 40° *IN EK***	□	0,70 l	6	
MAZ30MO106100	**„3.0“ GRAPPA MORBIDA 40°**	□	1,00 l	6	
MAZ30BB112010	**„3.0“ GRAPPA BARRICATA 40°**	■	0,10 l	12	
MAZ30BA106070	**„3.0“ GRAPPA BARRICATA 40°**	■	0,70 l	6	
MAZ30BA206070	**„3.0“ GRAPPA BARRICATA 40° *IN EK***	■	0,70 l	6	
MAZ30BA106100	**„3.0“ GRAPPA BARRICATA 40°**	■	1,00 l	6	
MAZ30AB112010	**„3.0“ GRAPPA ALTOGRADO 51,4°**	■	0,10 l	12	
MAZ30AL106070	**„3.0“ GRAPPA ALTOGRADO 51,4°**	■	0,70 l	6	
MAZ30AL206070	**„3.0“ GRAPPA ALTOGRADO 51,4° *IN EK***	■	0,70 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA 7.0

Präsentiert zum 170. Firmenjubiläum, steckt in dieser Grappa die ganze Geschichte der Familie Mazzetti. Im Geiste des Firmengründers Filippo Mazzetti, wählte die 7te Generation der Familie für diese Grappa Barricata, Trestern von 7 Ruchè Crù Lagen. Alle 7 gelegen in unmittelbarer Nähe zum Stammhaus von Mazzetti. 7 Generationen, 7 Lagen und ein ökologischer Fußabruck von 0, dank dem Einsatz erneuerbarer Energien und lokaler Rohstoffe. Der „7.0" ist ein Grappa nach bester Tradition, mit einem Blick nach vorn.

4 GRAPPOLI
Bibenda

MEDAGLIA D'ORO
Concorso Nazionale
„Alambicco d'Oro"

WORLD'S BEST GRAPPA
World Drinks Award

LIMITIERTE VERFÜGBARKEIT

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZGR70112010	**„7.0" GRAPPA RUCHÈ INVECCHIATA IN BARRIQUE 5 ANNI 43°**	■	0,10 l	24	
MAZGR70106070	**„7.0" GRAPPA RUCHÈ INVECCHIATA IN BARRIQUE 5 ANNI 43°**	■	0,70 l	6	
MAZRI70106070	**„7.0" GRAPPA RUCHÈ INVECCHIATA IN BARRIQUE 5 ANNI *IN EK 43°***	■	0,70 l	6	
MAZVIPA10670	**„7.0 - LA VIGNA DEL PARROCO" GRAPPA RUCHÈ RISERVA MILLESIMATA 2019 - 44°**	■	0,70 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA ORIGINAL MAZZETTI

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZAMGE112010	**AMARO GENTILE 30°**	■	0,10 l	12	
MAZAMGE106070	**AMARO GENTILE 30°**	■	0,70 l	6	
MAZAMGE06070	**AMARO GENTILE 30°** ***IN EK***	■	0,70 l	6	
MAZAMFO112010	**AMARO FORTE 35°**	■	0,10 l	12	
MAZAMFO106070	**AMARO FORTE 35°**	■	0,70 l	6	
MAZAMF206070	**AMARO FORTE 35°** ***IN EK***	■	0,70 l	6	
MAZAMF101300	**AMARO FORTE 35°** ***JEROBOAM*** mit Aufst. u. Pipette	■	3 l	1	
MAZBABI112010	**BITTER 25°**	■	0,10 l	12	
MAZBITT106070	**BITTER 25°**	■	0,70 l	6	
MAZBITT206070	**BITTER 25°** ***IN EK***	■	0,70 l	6	
MAZGINM112010	**LONDON DRY GIN 42°**	□	0,10 l	12	
MAZGINM106070	**LONDON DRY GIN 42°**	□	0,70 l	6	
MAZGINM206070	**LONDON DRY GIN 42°** ***IN EK***	□	0,70 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA ORIGINAL MAZZETTI

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZGINM101300	**LONDON DRY GIN 42° *JEROBOAM*** mit Aufst. u. Pipette	□	3 l	1	
MAZLIMO112010	**LIQUORE A BASE DI LIMONE 30°**	■	0,01 l	12	
MAZLIMO106070	**LIQUORE A BASE DI LIMONE 30°**	■	0,70 l	6	
MAZLIMO206070	**LIQUORE A BASE DI LIMONE 30°**	■	0,70 l	6	
MAZLIQU112010	**LIQUORE A BASE DI LIQUIRIZIA 21°**	■	0,10 l	12	
MAZLIQU106070	**LIQUORE A BASE DI LIQUIRIZIA 21°**	■	0,70 l	6	
MAZLIQU106070	**LIQUORE A BASE DI LIQUIRIZIA 21° *IN EK***	■	0,70 l	6	
MAZLIAM112010	**AMARETTO LIQUORE AROMATICO 25°**	■	0,10 l	12	
MAZLIAM106070	**AMARETTO LIQUORE AROMATICO 25°**	■	0,70 l	6	
MAZLIAM206070	**AMARETTO LIQUORE AROMATICO 25° *IN EK***	■	0,70 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA ORIGINAL MAZZETTI

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZLIMI112010	**LIQUORE A BASE DI MIELE 40°**	■	0,10 l	12	
MAZLIMI106070	**LIQUORE A BASE DI MIELE 40°**	■	0,70 l	6	
MAZLIMI206070	**LIQUORE A BASE DI MIELE 40°** ***IN EK***	■	0,70 l	6	
MAZLIFR112010	**LIQUORE A BASE DI FRAGOLINA 21°**	■	0,10 l	12	
MAZLIFR106070	**LIQUORE A BASE DI FRAGOLINA 21°**	■	0,70 l	6	
MAZLIFR206070	**LIQUORE A BASE DI FRAGOLINA 21°** ***IN EK***	■	0,70 l	6	
MAZLIMR112010	**LIQUORE A BASE DI MIRTILLO 21°**	■	0,10 l	12	
MAZLIMR106070	**LIQUORE A BASE DI MIRTILLO 21°**	■	0,70 l	6	
MAZLIMR206070	**LIQUORE A BASE DI MIRTILLO 21°** ***IN EK***	■	0,70 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA COLLEZIONE STORIE DI VITIGNO

GOLD
The WineHunter

90 - 94,99/100 PONTS
The WineHunter Award

GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA 43°

Eine Grappa der wohl bekanntesten Rebsorte des Piemont. Durch Meisterhand gebrannt und in Eichenholzfässern gereift, schenkt uns diese Grappa eine Fülle von Eindrücken und Emotionen.

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZCARN106070	**GRAPPA DI ARNEIS 43°**	□	0,70 l	6	
MAZCARN106070	**GRAPPA DI ARNEIS 43° IN EINZELKARTON**	□	0,70 l	6	
MAZCBAR106070	**GRAPPA DI BARBERA 43°**	□	0,70 l	6	
MAZCBAR106070	**GRAPPA DI BARBERA 43° IN EINZELKARTON**	□	0,70 l	6	
MAZCMOS106070	**GRAPPA DI MOSCATO 43°**	□	0,70 l	6	
MAZCMOS106070	**GRAPPA DI MOSCATO 43° IN EINZELKARTON**	□	0,70 l	6	
MAZCMOI106070	**GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA 43°**	■	0,70 l	6	
MAZCMOI106070	**GRAPPA DI MOSCATO INVECCH. 43° IN EINZELKARTON**	■	0,70 l	6	
MAZCNBA106070	**GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA 43°**	■	0,70 l	6	
MAZCNBA106070	**GRAPPA DI BAROLO INVECCH. 43° IN EINZELKARTON**	■	0,70 l	6	
MAZCNBB106070	**GRAPPA DI BARBARESCO INVECCHIATA 43°**	■	0,70 l	6	
MAZCNBB106070	**GRAPPA DI BARBARESCO INVECCH.43° IN EINZELKARTON**	■	0,70 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA COLLEZIONE STORIE DI VITIGNI MAGNUM

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZCARN102150	GRAPPA DI ARNEIS 43° MAGNUM	□	1,50 l	2	
MAZCBAR102150	GRAPPA DI BARBERA 43° MAGNUM	□	1,50 l	2	
MAZCMOS102150	GRAPPA DI MOSCATO 43° MAGNUM	□	1,50 l	2	
MAZCMOI102150	GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA 43° MAGNUM	■	1,50 l	2	
MAZCNBA102150	GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA 43° MAGNUM	■	1,50 l	2	
MAZCNBB102150	GRAPPA DI BARBARESCO INVECCHIATA 43° MAGNUM	■	1,50 l	2	
MAZHKMAGNUM	*EINZELHOLZKISTE MAGNUM „COLLEZIONE"*				

MAZZETTI D'ALTAVILLA RADICI

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZRAGR106050	GRAPPA DI GRIGNOLINO 43° IN EINZELKARTON	□	0,50 l	6	
MAZRAMA106050	GRAPPA DI MALVASIA 43° IN EINZELKARTON	□	0,50 l	6	
MAZRARU106050	GRAPPA DI RUCHÈ 43° IN EINZELKARTON	□	0,50 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA BARREL FINISH

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZMOVC106050	**„1786" GRAPPA MOSCATO AFFINATA IN BOTTE DI VERMOUTH DI TORINO 43°**	■	0,50 l	6	
MAZBABC106050	**„1789" GRAPPA DI BAROLO AFFINATA IN BOTTE DI BOURBON 43°**	■	0,50 l	6	
MAZMOPC106050	**„1820-21" GRAPPA DI MOSCATO AFFINATA IN BOTTE DI PORTO 43°**	■	0,50 l	6	
MAZBRSC106050	**„1587" GRAPPA DI BRACHETTO AFFINATA IN BOTTE DI SHERRY**	■	0,50 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA GRAPPA „IN"

ROSSO
The WineHunter

88 - 89,99/100 POINTS
The WineHunter Award

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZINCS106070	**„INCONTRO" GRAPPA DI BARBARESCO E BAROLO *43°***	■	0,70 l	6	
MAZINCO106070	**„INCONTRO" GRAPPA DI BARBARESCO E BAROLO *43°* *IN EK***	■	0,70 l	6	
MAZINTS106070	**„INTESA" GRAPPA DI BRACHETTO E DOLCETTO *43°***	■	0,70 l	6	
MAZINTE106070	**„INTESA" GRAPPA DI BRACHETTO E DOLCETTO *43°* *IN EK***	■	0,70 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA LE RISERVE

Edle Tresterbrände, verfeinert in Holz, sind der Grundstock für die Linie Riserve aus dem Hause Mazzetti. Mit sicherer Hand und geschultem Auge wählen die Brennmeister von Mazzetti die besten Brände autochthoner piemonteser Rebsorten aus, um diese durch lange Lagerung in Fässern unterschiedlicher Holzsorten zu veredeln. Das Resultat, eine Komposition von Düften und Geschmack, die das Herz von Grappakennern auf der ganzen Welt höher schlagen lassen.

5 GRAPPOLI
Bibenda

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZSEGN102070	**„SEGNI" GRAPPA TRADIZIONALE INVECCHIATA 43°** ***IN EHK*** *60 Monate in Fässern aus 6 unterschiedlichen Holzsorten gereift.*	■	0,70 l	2	
MAZSEGN104070	**„SEGNI" GRAPPA TRADIZIONALE INVECCHIATA 43°**	■	0,70 l	4	
MAZINCA102070	**„INCANTO" GRAPPA DI NEBBIOLO DA BARBARESCO INVECCHIATA IN BARRIQUES 43°** ***IN EHK*** *Mindestens 18 Monate gereift*	■	0,70 l	2	
MAZINCA104070	**„INCANTO" GRAPPA DI NEBBIOLO DA BARBARESCO INVECCHIATA IN BARRIQUES 43°**	■	0,70 l	4	
MAZGAIA102070	**„GAIA" GRAPPA DI MOSCATO E CORTESE INVECCHIATA IN BARRIQUES 43°** ***IN EHK*** *Mindestens 18 Monate gereift*	■	0,70 l	2	
MAZGAIA104070	**„GAIA" GRAPPA DI MOSCATO E CORTESE INVECCHIATA IN BARRIQUES 43°**	■	0,70 l	4	

MAZZETTI D'ALTAVILLA LE RISERVE

5 GRAPPOLI
Bibenda

90 - 94,99/100 PONTS
The WineHunter Award

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZALBA102070	**„ALBA" GRAPPA DI BAROLO E ERBALUCE INVECCHIATA IN BARRIQUES 43° *IN EHK*** *Mindestens 18 Monate gereift*	■	0,70 l	2	
MAZALBA104070	**„ALBA" GRAPPA DI BAROLO E ERBALUCE INVECCHIATA IN BARRIQUES 43°**	■	0,70 l	4	
MAZRISE102070	**„RISERVA 18.46" GRAPPA DI BARBERA E DOLCETTO INVECCHIATA IN BARRIQUES 43° *IN EHK*** *Mindestens 18 Monate gereift*	■	0,70 l	2	
MAZRISE104070	**„RISERVA 18.46" GRAPPA DI BARBERA E DOLCETTO INVECCHIATA IN BARRIQUES 43°**	■	0,70 l	4	
MAZVITA102070	**„VITAE" GRAPPA DI RUCHÉ E GRIGNOLINO INVECCHIATA IN BARRIQUES 43° *IN EHK*** *Mindestens 18 Monate gereift*	■	0,70 l	2	
MAZVITA104070	**„VITAE" GRAPPA DI RUCHÉ E GRIGNOLINO INVECCHIATA IN BARRIQUES 43°**	■	0,70 l	4	

MAZZETTI D'ALTAVILLA GRAPPA VINTAGE

Für alle die sich am Charme der guten alten Zeit erfreuen, hat Mazzetti d'Altavilla vier klassische Brände wiederbelebt. „Graspanera", „Grappa Muscatel", „Ardita" und „Audace", vier Klassiker, ein jeder ein Top Produkt seiner Zeit. Hergestellt nach dem jeweiligen Originalrezept präsentieren sich die Brände in Aufmachungen, die sich an den originalen Ausstattungen orientieren.

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZZERO106070	**„ARZENTE" ZERO ANNI ACQUAVITE DI VINO 40°**	□	0,70 l	6	
MAZMUSC206070	**GRAPPA DI MUSCATEL 43°** ***IN JUTETASCHE***	■	0,70 l	6	
MAZGRAS106070	**„GRASPANERA" - GRAPPA E CAFFÈ 42°** ***IN JUTETASCHE***	□ ■	0,70 l	6	
MAZARDI106070	**„ARDITA" - ACQUAVITE D'UVA 40°**	□	0,70 l	6	
MAZAUDA106070	**„AUDACE" - ACQUAVITE D'UVA INVECCHIATA 40°**	■	0,70 l	6	
MAZLORO106050	**„ORO DI MAZETTI" LIQUORE A BASE DI GRAPPA CON SCAGLIE DI ORO 23 KARATI**	□	0,50 l	6	

MAZZETTI D'ALTAVILLA ITALIAN BRANDY

GOLD
The WineHunter

90 - 94,99/100 PONTS
The WineHunter Award

MEDAGLIA D'ORO
Concorso Nazionale
„Alambicco d'Oro"

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
MAZBR1106070	**ACQUAVITE DI VINO INVECCHIATA PER 12 ANNI 40°**	■	0,70 l	6	
MAZBR12206070	**ACQUAVITE DI VINO INVECCHIATA PER 12 ANNI 40°** ***IN EK***	■	0,70 l	6	
MAZBR20104070	**ACQUAVITE DI VINO INVECCHIATA PER 20 ANNI 43°** ***IN KRISTALLKARAFFE UND SAMTBEUTEL***	■	0,70 l	4	
MAZBR2001070	**ACQUAVITE DI VINO INVECCHIATA PER 20 ANNI 43°** ***IN KRISTALLKARAFFE UND HOLZKASSETTE***	■	0,70 l	1	
MAZBR27104070	**„SPECIAL BRANDY" BRANDY INVECCHIATO PER 27 ANNI 43°** ***IN KRISTALLKARAFFE & SAMTBEUTEL***	■	0,70 l	4	
MAZBR27201070	**„SPECIAL BRANDY" BRANDY INVECCHIATO PER 27 ANNI 43°** ***IN KRISTALLKARAFFE UND EHK***	■	0,70 l	1	
MAZBR35204070	**„35 YEARS OLD" BRANDY 40°** ***IN KRISTALLKARAFFE UND SAMTBEUTEL***	■	0,70 l	4	
MAZBR35101070	**„35 YEARS OLD" BRANDY 40°** ***IN KRISTALLKARAFFE UND HOLZKASSETTE***	■	0,70 l	1	

LIMONIO

Sizilien pur

Im Nordwesten der Sonneninsel, unweit der Hauptstadt Palermo, liegt das kleine Städtchen Partinico.

Seit über 200 Jahren lebt dort die Familie Russo, die Gesichter hinter den fantastischen Likören von Limonio. Neben der Herstellung von Likören, verwalten und bewirtschaften die Geschwister zusammen knapp 50 ha landwirtschaftliche Flächen, auf denen, neben Reben und Oliven, auch verschiedenste Zitrusfrüchte und andere typische Kulturpflanzen Siziliens angebaut werden. Auf bestreben von Vincenzo Russo, dem Agronom der Familie, wurde der Betrieb bereits Anfang der 1990er Jahre komplett auf biologischen Anbau umgestellt. Die Liköre von Limonio werden alle nach alten Familienrezepten hergestellt. Vom Alkohol aus den betriebseigenen Trauben, über die Zitrusfrüchte und diversen Kräutern kommen alle Zutaten, so weit als irgend möglich, von den eigenen Ländereien. Schluck für Schluck ein Stück vom grünen Herzen Siziliens.

LIMONIO

Unterschiedliche Liköre zählen zu den Spezialitäten des kleinen Familienbetriebes. Ob aus Kaktusfeigen, Zitronen, Orangen oder würzig aus Zimt, Limonio zaubert einfache und dennoch intensive Produkte, die vielseitig ihre Verwendung finden. Unverwechselbar im Geschmack und einzigartig in der Herstellung entstehen kleine Wunder mit großer Wirkung.

ARTIKELNUMMER		SORTE	INHALTE	FL./KRT	NOTIZEN
LIMLIMO106050	**LIMONIO - LIQUORE DI LIMONE 35°**	■	0,50 l	6	
LIMFICH106050	**LIQUORE DI FICO D'INDIA 30°**	■	0,50 l	6	
LIMARAN106050	**LIQUORE DI ARANCIA 30°**	■	0,50 l	6	

HERAUSGEBER: Palorino Srl
ERSCHEINUNGSTERMIN: Februar 2023
KONZEPT, DESIGN, ILLUSTRATIONEN: Mugele's Brand Identity
FOTOS: Getty Images, Shutterstock, Produzenten

Palorino

AMORE PER IL VINO

Ciao ciao!

Palorino Srl
Via Isola di Sopra 33
I-39044 Egna (BZ)

T. +39 0471 096 150
info@palorino.com
www.palorino.com