



**ANDREA DA PONTE®**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892



CONEGLIANO VENETO

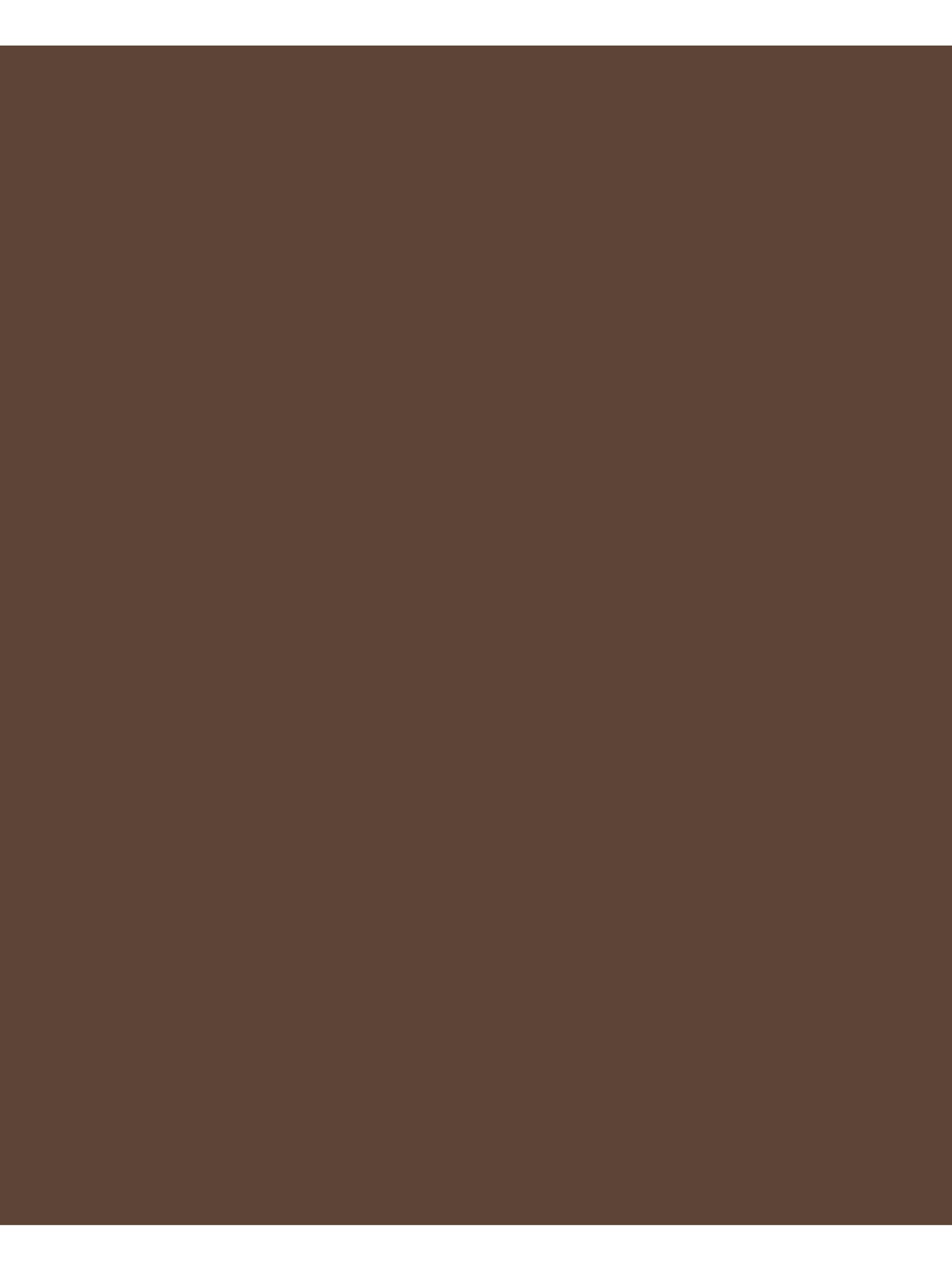


IMPRESA STORICA D'ITALIA



**ANDREA DA PONTE®**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

CONEGLIANO VENETO



“LA SEPARAZIONE DELLE TESTE E DELLE CODE DAL CORPO DELLA  
DISTILLAZIONE, È SUBORDINATA NATURALMENTE ALLA BONTÀ  
DELLE MATERIE PRIME, DEGLI APPARATI ED ALLA GRADAZIONE  
DEL PRODOTTO...”

MANUALE DELLA DISTILLAZIONE,  
MATTEO DA PONTE 1896







Oltre un secolo d'intuizioni, di idee, di pensieri. Storie di uomini decisi ad inseguire i propri sogni, sogni intrisi di quella magica alchimia che l'arte della distillazione sa scatenare. È questo il tempo della dinastia Da Ponte che da sempre fa nascere ogni distillato dal talento e dalla ricerca, dalla maestria e dall'impegno di mani esperte che, goccia dopo goccia, ambiscono alla perfezione lasciando in eredità i segreti di questa grande passione. Forti legami di sangue suggellano ciò che sapienti colpi di genio hanno permesso di portare alla luce.

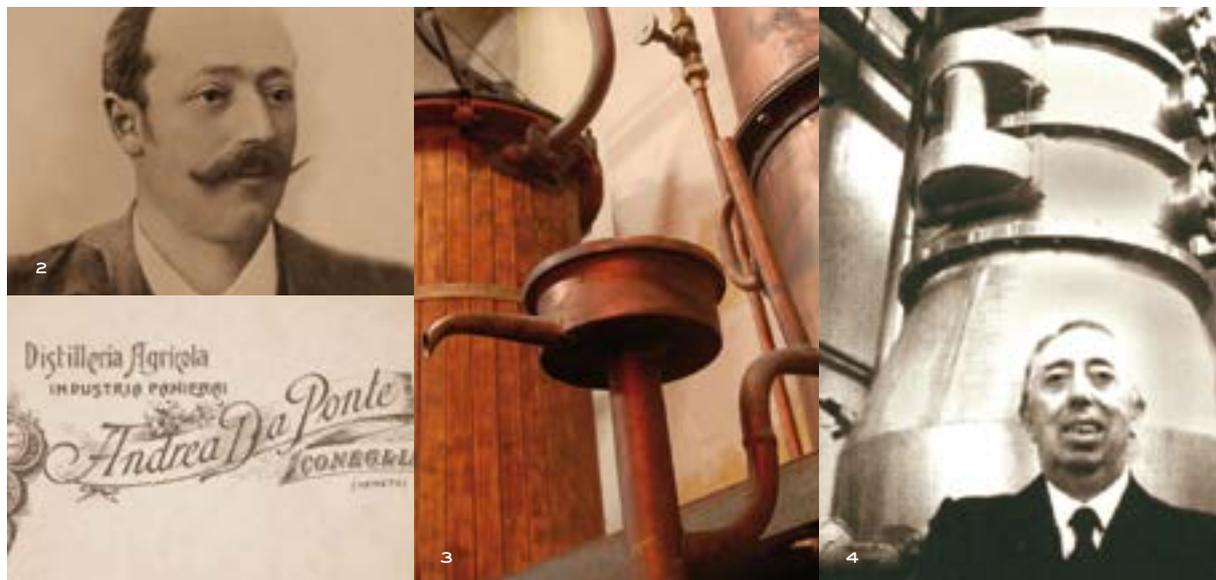
*Francesco Fabris*  
FRANCESCO FABRIS



## IL PROFUMO DELLA GRANDE STORIA



Nel colore puro dei nostri distillati, nel loro profumo cangiante legato a una terra sincera e generosa. Ma è soprattutto nel gusto autentico che risiede la storia e l'essenza più vera della nostra famiglia. Tenacia e passione, sogni e intuizioni. E anche uomini coraggiosi e visionari come Matteo Da Ponte, che per primo documentò scientificamente il suo Metodo o Pier Liberale Fabris, nipote di Andrea, a cui si deve la produzione della prima grappa da vitigno unico di Prosecco. Un'eredità importante che continua a trovare forza e passione in tutta la dinastia Da Ponte ed in primis nella creatività e nella sincera dedizione di Francesco Fabris.



1 Il castello di Conegliano; 2 Andrea Da Ponte; 3 Impianto di distillazione progettato e brevettato da Matteo Da Ponte, custodito nella Scuola di Agraria Duca degli Abruzzi a Padova; 4 Pier Liberale Fabris



## OSPITI ATTENTI DI UNA NATURA GENEROSA E GENTILE



Essere distillatori significa per noi avere la natura nel sangue. Significa conoscerla e rispettarla, amarla in tutte le sue manifestazioni, esserne consapevoli e rispettosi. È lei che nelle meravigliose colline tra Conegliano e Valdobbiadene, dove si trova la ‘conca’ di Corbanese di Tarzo, dà vita da oltre due secoli alle preziose uve della vite di Prosecco, disegnandone i tralci color nocciola e gli acini turgidi, dallo spettacolare giallo dorato. Ed è sempre lei, che docilmente offre i suoi frutti solo a chi ne sa esaltare tutta la perfezione, racchiudendone il segreto in distillati preziosi.



1 Il Duomo di Conegliano; 2 Particolare della Madonna con bambino di Giambattista Cima; 3 Antico roccolo di proprietà della famiglia Fabris ad Arfanta, vicino a Conegliano; 4 Vittorio Veneto; 5 L'Isola di san Giorgio vista da Piazza San Marco, Venezia.



## DOVE L'ANIMA SI TRASFORMA IN DISTILLATI AUTENTICI



La distilleria Da Ponte nasce a Conegliano nel 1892. Sarà però negli anni '80 che Pier Liberale Fabris darà vita alla sede attuale di Corbanese di Tarzo, un vero luogo d'elezione dove, per la prima volta in Italia, le vinacce vengono fermentate in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata dando così un'altissima qualità di prodotto, sublimandone le qualità organolettiche. Oggi, oltre ad ospitare uno dei magazzini d'invecchiamento più grandi d'Italia, la nostra distilleria è all'avanguardia anche nella tecnologia e produce i suoi distillati con fonti di energia rinnovabili e nel rispetto dell'ambiente.





## QUANDO LA MATERIA SUBLIMA IN UNO SPIRITO PERFETTO



Alla Da Ponte, la distillazione è un'arte che coinvolge tutti e quattro gli elementi naturali trasformandoli e plasmandoli in uno spirito puro, l'unico capace di istigare i sensi ad emozioni altrimenti irraggiungibili. Alla terra è dato il compito di dare vigore e nutrimento alle piante di vite di Prosecco e di conferire il sapore ineguagliabile alle sue vinacce. C'è poi il fuoco che, alimentato dall'aria e raffreddato dall'acqua, permette alla materia di sublimare. Ma è solo con l'intervento sapiente dell'uomo, capace di scandire tempi e modalità di un metodo antico, che la natura riesce ad esprimersi in risultati esaltanti...

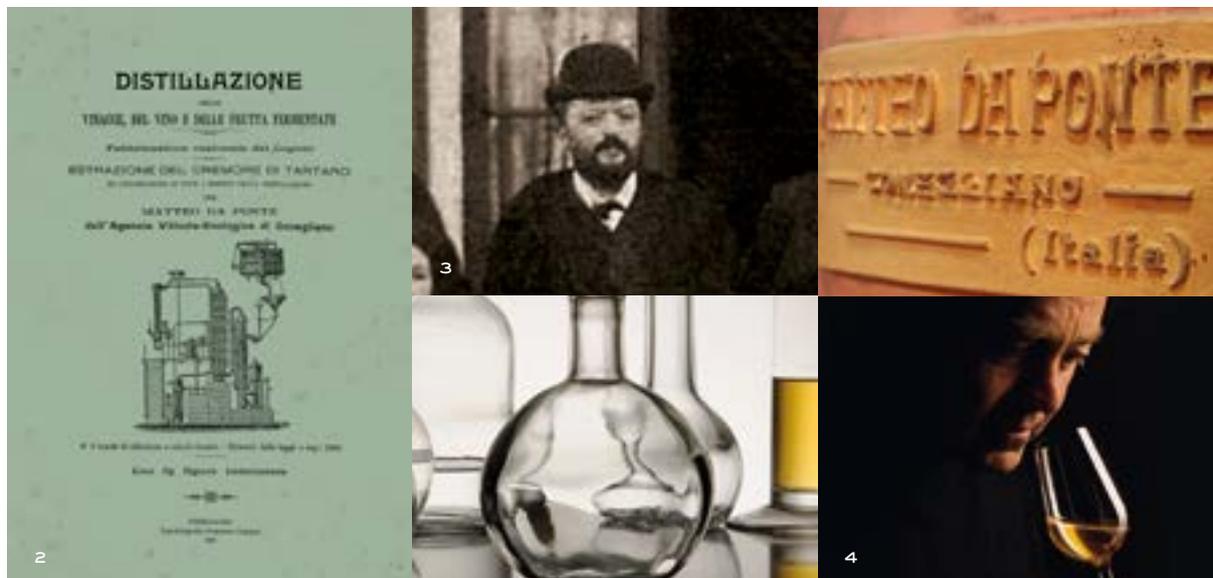




## UN METODO RESO UNICO DALLA PASSIONE DEGLI UOMINI



Nel 1896 Matteo Da Ponte dà alle stampe il primo Manuale della Distillazione scientificamente documentato dove spiega in modo dettagliato il funzionamento degli alambicchi da lui realizzati ed il suo Metodo, l'unico capace di preservare in ogni goccia del distillato i più intensi e delicati aromi varietali dell'uva. Inizia così un nuovo capitolo dell'arte che troverà nel tempo, attraverso le intuizioni e l'ingegno degli uomini della famiglia Da Ponte poi Fabris, sempre nuova vita e nuove sperimentazioni, capaci di dare un'anima pura ad un prodotto sublime, apoteosi di una sincera vocazione: quella della distillazione.



1 Francesco Fabris; 2 Copertina del manuale della distillazione del 1896 ; 3 Matteo Da Ponte; 4 L'enologo Graziano Freschet.



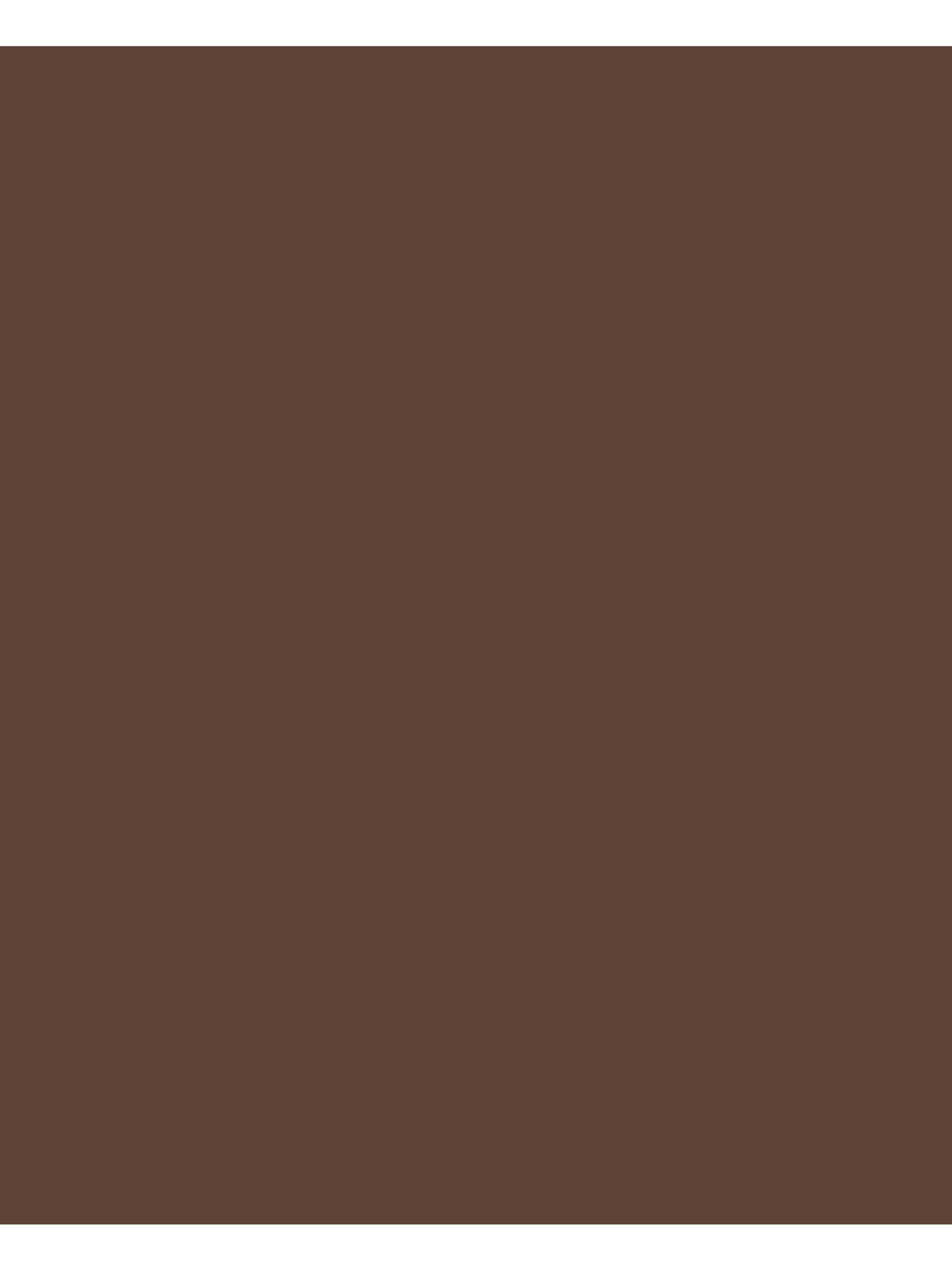
## UN IMPEGNO CONCRETO VERSO LA NATURA E L'AMBIENTE



L'amore vero si dimostra con i fatti: anche quello verso la natura. Per questo siamo stati la prima distilleria in Italia ad adottare, fin dagli anni '80, tecnologie ecosostenibili. La sede produttiva ha caldaie a biomasse, un impianto fotovoltaico da 110KWp ed impianti per il recupero energetico del calore, la depurazione degli effluenti e dei fumi, e la produzione di biogas. Le emissioni sono quasi nulle e le fonti di energia utilizzate sono principalmente quelle rinnovabili. Il nostro impegno è sempre stato rigoroso ed il nostro territorio l'ha puntualmente ripagato con la sua ineguagliabile bellezza.



1 Il variopinto Gruccione trova il suo habitat ideale nell'ambiente incontaminato circostante l'azienda. 2 Le biomasse, costituite principalmente da bucce e vinaccioli, assieme all'impianto fotovoltaico, sono la fonte ecosostenibile dell'energia aziendale.



MATTEO DA PONTE, F.lli  
SOCIETÀ ANONIMA

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI VENGONO DISTILLATI CON IL METODO DA PONTE, IL PRIMO SCIENTIFICAMENTE DOCUMENTATO E PUBBLICATO DA MATTEO DA PONTE NEL 1896. NEL TEMPO, QUESTO SISTEMA DI DISTILLAZIONE È STATO PERFEZIONATO GRAZIE ALLE CONOSCENZE DI ENOLOGI ESPERTI, TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA E PARTNERSHIP DI RILIEVO COME QUELLA CON L'UNIVERSITÀ DI UDINE E IL CENTRO UNIVERSITARIO DI RICERCA DI TRENTO CHE, TRA IL 2000 E IL 2004, CI HA RESO UNA DELLE PRIME DISTILLERIE IN ITALIA DOTATE DI UNO SPETTROMETRO DI MASSA CAPACE DI TRACCIARE LA MAPPA AROMATICA DEL DISTILLATO OTTENENDO COSÌ UN CONTROLLO COSTANTE SULLE SUE CARATTERISTICHE. I PRODOTTI DA PONTE SI DISTINGUONO COSÌ PER LA QUALITÀ INECCEPIBILE E LA CAPACITÀ DI CONSERVARE I PIÙ INTENSI AROMI VARIETALI DELL'UVA IN OGNI SINGOLA GOCCIA DI DISTILLATO, GARANZIA SICURA DI SENSAZIONI SUBLIMI ANCHE PER I PALATI PIÙ ESIGENTI.





GRAPPA DA RISERVA

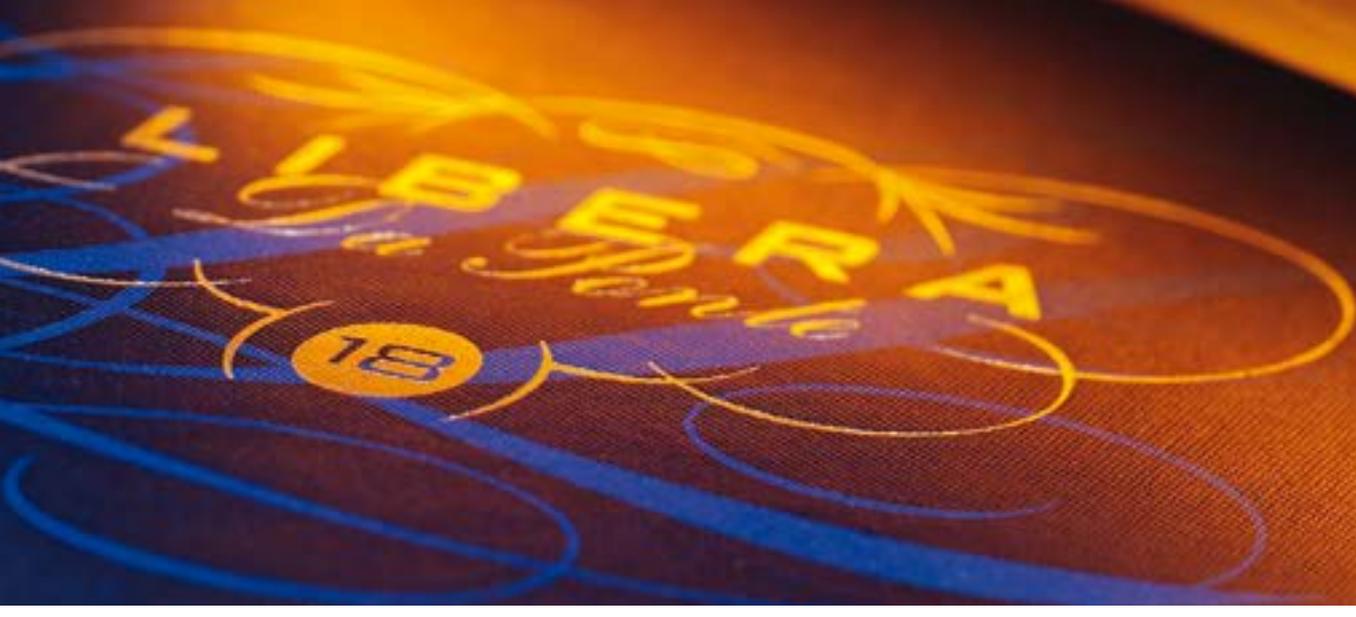
LIBERERIA

*Affinata in Botte*

DIGIOTTORIANI

18

DA



LIBERERIA

18

## LIBERA DA PONTE



Libera, grappa da Prosecco distillata nel 1992 e messa a Gran Riserva nel centesimo anniversario di fondazione della Distilleria, è la massima espressione del Metodo Da Ponte. Dal color ambrato scuro dato dall'invecchiamento di 18 anni in botti di rovere del Limousin, alla degustazione si presenta intensa e avvolgente, con un notevole spessore che dalle note di miele iniziali si arricchisce di sfumature di vaniglia e mandorle tostate. Distillata con alambicco continuo e discontinuo è disponibile in soli 4892 esemplari numerati e garantiti con firma autografa di Francesco Fabris. Ogni bottiglia è custodita in un prezioso cofanetto.



Questa grappa nasce in un'azienda che ha una lunga tradizione  
La metà degli anni '80, infatti, che ha fatto della grappa  
nipote di Andrea da Ponte, distilla la grappa  
UNICO VITIGNO PROSECCO, DA ALLORA, QUELL'INTUZIONE È  
SIGNO DI PRESTIGIO E QUALITÀ DELLA DISTILLAZIONE ITALIANA

ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

VECCHIA GRAPPA  
PROSECCO  
CONEGLIANO - VALDOBBIADENE

INVECCHIATA  
8 ANNATE  
8

ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892  
VECCHIA GRAPPA  
PROSECCO  
CONEGLIANO - VALDOBBIADENE

ARRIQUE

VALDOBBIADENE

## VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO



Nata dalla distillazione delle migliori vinacce di uve Glera della D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene, la Vecchia Grappa di Prosecco è una selezione di 8 annate invecchiate in botti di rovere del Limousin. Limpida nella sua essenza, offre una vera esperienza olfattiva che dalle note balsamiche iniziali si evolve in sentori floreali, uva sultanina e albicocca, esaltandosi in velati accenni di miele. Inizialmente dolce e morbida, cresce esigente e importante, lasciando un retrogusto di frutta e vaniglia. Gradazione alcolica 42%. Confezione singola astucciata da 70 cl, mignon 5 cl e magnum 150 cl oppure assortita nei cofanetti regalo.



GRAPPA DI  
PROSECCO

10

INVECCHIATA  
10 ANNI

ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

GRAPPA DI PROSECCO  
**unica**  
*Da Ponte*

10 *Finis*  
AFFINATA  
IN BARRIQUE

ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

GRAPPA DI PROSECCO  
**unica**  
*Da Ponte*

BARRICATA

## GRAPPA DI PROSECCO UNICA MILLESIMATA



Dal colore giallo dorato con sfumature ambrate, regala un bouquet cangiante che richiama vini liquorosi e sentori floreali, accordi di legno stagionato e mandorle tostate. Al gusto è asciutta ed avvolgente, con accenni di miele e vaniglia. Da vinacce di uve Glera della D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene, è distillata con alambicco continuo e discontinuo secondo il Metodo Da Ponte. Invecchiata in botti di quercia del Limousin, Unica è una Gran Riserva millesimata 10 anni con gradazione alcolica 40%. L'anno di distillazione è riportato su ogni bottiglia. Singola astucciata da 70 cl, mignon 5 cl o magnum 150 cl o assortita in cofanetti regalo.



UN ATTO DI SCE...  
E DI ACQUI...  
QUESTA ACQUAVITE D'UVA È UN INNO  
FRANCESCO FABRIS  
AD UNA NATURA GENEROSA E SINCERA

**ANDREA DA PONTE**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

**UVE BIANCHE**  
di  
**MALVASIA  
CHARDONNAY**

ACQUAVITE  
D'UVA

**38°**

38° DI  
PUREZZA



**ANDREA DA PONTE**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

**UVE BIANCHE**  
di  
**MALVASIA  
CHARDONNAY**

AVITE D'UVA



## UVE BIANCHE DI MALVASIA E CHARDONNAY



Pura e limpida agli occhi, questa acquavite riserva un bouquet inebriante di fiori con nitidi richiami di frutta estiva a pasta bianca e uva matura. Morbida e suadente al primo assaggio, si apre a dolci note floreali e di vaniglia che ne esaltano la gentilezza e le delicate particolarità date dalle uve dei pregiati vitigni di Malvasia e Chardonnay. Distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria con il Metodo Da Ponte, ha una gradazione alcolica di 38° e una notevole purezza di essenze aromatiche. I formati singoli sono da 70 cl, mignon 5 cl e magnum 150 cl con astuccio; il prodotto è anche assortito in eleganti cofanetti regalo.



ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL 1892

38°

AFFINATA IN BARRIQUE

QUINQUE  
VE  
BIANCHE  
GRAN  
RISERVA

adps  
ANDREA DA PONTE  
1892

QUINQUE  
VE  
BIANCHE  
GRAN  
RISERVA

ACQUAVITE D'UVA  
AFFINATA IN BARRIQUE

ANDREA DA PONTE  
1892

QUINQUE  
VE  
BIANCHE  
GRAN  
RISERVA

## UVE BIANCHE GRAN RISERVA



Un distillato d'uva nobile, che deve il suo colore giallo oro all'affinamento di oltre 3 anni in botti di quercia del Limousin. Ricco di note floreali e fruttate, che mettono in risalto i delicati profumi dell'uva, al gusto è maturo e ricco di tannini con sfumature morbide ma ben accentuate di mandorle tostate, miele e vaniglia. Entusiasmante già dal primo assaggio, trova in un retrogusto piacevole e persistente l'evoluzione perfetta. La distillazione avviene con alambicco discontinuo a bagnomaria secondo il Metodo Da Ponte. Gradazione alcolica di 38°, in confezione singola astucciata da 70 cl o assortita nei cofanetti regalo.





ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI  
PER VOCAZIONE DAL  
1892

UVE BIANCHE  
D'ARANCIO

38°  
ACQUAVITE D'UYA  
MOSCATO



ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

UVE BIANCHE  
D'ARANCIO

ACQUAVITE  
MOSCATO

## UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO



Cristallino e purissimo, Uve Bianche Fior d'Arancio è un distillato d'uva che racchiude il bouquet tipico dei terpeni del vitigno di Moscato Giallo, alternando note intense di fiori di zagara e pesca dolce ad accenni di frutta matura a pasta bianca. Il suo sapore dolce e delicato viene arricchito da essenze floreali e agrumate, principalmente di cedro. La distillazione ad alambicco discontinuo a bagnomaria eseguita secondo il Metodo Da Ponte è garanzia di essenze aromatiche pulite e ben delineate. Con una gradazione alcolica di 38° è disponibile in confezione singola da 70 cl con astuccio o assortito nei preziosi cofanetti regalo.



**ADP**  
1893  
1893

ANDREA DA PONTE

# MOSCHINO

UVE NERE  
LIQUORE A BASE DI  
ACQUAVITE D'UVA

*Metodo Da Ponte*

A DISTILLERIA ANDREA DA PONTE S.P.A.  
VIA ... - ITALIA - COD. AGGR. IT007VA000425

LIQUORE A BASE DI  
ACQUAVITE

ANDREA DA PONTE  
*Metodo Da Ponte*

# MOSCHINO

UVE NERE

LIQUORE A BASE DI  
ACQUAVITE

*PUREZZA*

## MOSCHINO



Nato dalla selezione di uve nere più profumate del territorio e affinato in barrique, Moschino ha un limpido color giallo paglierino e un bouquet cangiante, contraddistinto da essenze di fiori di campo e frutta tropicale che trova un intrigante contrappunto in delicate note tanniche. Ad un primo sorso è appagante nella sua pienezza ma poi sorprende con fragranti richiami floreali a contrappunto di lievi sentori di fichi secchi. Distillato con alambicco discontinuo a bagnomaria come indicato dal Metodo Da Ponte, ha gradazione alcolica di 40° ed è disponibile in bottiglia da 70 cl con astuccio o assortito nei cofanetti regalo.





ANDREA DA PONTE  
CONEGLIANO VENETO  
ITALY

La  
VENETIANA

Grappa  
Prosecco Cartizze  
metodo Da Ponte  
1892

ANDREA DA PONTE  
VENETIANA  
Grappa Veneta

## LA VENEXIANA



Una grappa giovane e cristallina, che deve il suo carattere fresco e delicato all'attenta selezione di vinacce da Prosecco Cartizze della rinomata località di Valdobbiadene. Il suo profumo richiama gli aromi di una terra che nelle uve ritrova ogni giorno una tradizione secolare e che si completa in un gusto armonico al palato, morbido, tinto di note fruttate. Con una gradazione del 40%, viene distillata con impianto discontinuo di tipo tradizionale e confezionata in un'elegante bottiglia da 70 cl completamente realizzata in vetro soffiato, che ne esalta la purezza e la splendida trasparenza. Protetta in astuccio.





ANDREA  
*Distillatori per*

**CILIEGIE**  
IN GRAPPA DA  
PROSECCO  
LIQUORE

DEI COLLI DI  
*Conegliano*

IN GRAPPA DA PROSECCO  
**CILIEGIE**  
*Dei Colli di Conegliano*



**ANDREA DA PONTE**  
*Distillatori per vocazione dal 1892*

**CILIEGIE**  
IN GRAPPA  
DA PROSECCO  
LIQUORE

COLLI DI  
*Conegliano*



## CILIEGIE



Dolci duri di Vignola dalla Valle del Ciliegio vicino a Modena riposano per 5 mesi nella Grappa da Prosecco per dare vita ad un prodotto estremamente prezioso che subito conquista, grazie agli aromi di ciliegia che si sprigionano in una rara armonia fra succo e distillato. Al palato, il gusto e la croccantezza dei frutti cede a sentori di cherry che si evolvono con un delicato retrogusto di grappa. La gradazione alcolica è circa il 25% dopo l'osmosi tra liquore e frutta. Da gustare con alcune ciliegie e il loro liquore a temperatura ambiente o con gelato alla vaniglia, Ciliegie è proposta nell'originale vaso a forma di bottiglia.





ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

VECCHIA GRAPPA  
PROSECCO  
CONEGLIANO - VALDOBBIADENE

INVECCHIATA  
5 ANNATE

120  
Edizione Limitata  
1892-2012

ATTINATA  
IN BARRIQUE

Questa grappa nasce in un'epoca di grandi eventi  
e a metà degli anni '60, infatti, che pienamente  
raporte di Andrea Da Ponte, distilla la prima grappa da  
unico vitigno Prosecco. Da allora, quell'intuizione e  
senso di prestigio e qualità della distillazione italiana



## VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO 120° ANNIVERSARIO



Prodotta in 1000 champagnotte numerate, questa selezione è un gioiello creato per i 120 anni dalla fondazione della Distilleria. Prodotta con vinacce di Prosecco della zona D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene, si distingue per il color giallo paglierino dato da 8 anni d'invecchiamento in barrique del Limousin. Il suo bouquet sboccia da note balsamiche che si aprono a sentori floreali e accenni d'uva sultanina, albicocca e miele. Morbida all'assaggio, cresce esigente e importante con un piacevole retrogusto di frutta fresca e vaniglia. Gradazione alcolica 42%. Prezioso cofanetto personalizzato, certificato e numerato come la bottiglia.







“... CON LA STAGIONATURA IN FUSTI DI LEGNO DI QUERCIA,  
O ROVERE, L'ACQUAVITE VA GRADATAMENTE ACQUISTANDO  
IL COLORE DORATO E QUELL'AMABILITÀ ED AROMA CHE  
DISTINGUONO I COGNAC FRANCESI.”

MANUALE DELLA DISTILLAZIONE,  
MATTEO DA PONTE 1896



Meloni  
DA PONTE  
1892

GRAPPA  
RISERVA

Grappa dei colli di Conegliano  
BARRICATA

GRAPPA  
vinacce DI  
CABER

Grappa dei colli di  
RAFFINATA

ANDREA DA

## GRAPPA RISERVA E GRAPPA DI CABERNET



Grappa Riserva a 45° barricata ottenuta da vinacce bianche e rosse di qualità superiore e invecchiata per 3 anni in fusti di rovere di Slavonia, assieme alla Grappa giovane da monovitigno di Cabernet a 39°, sono ideali per chi desidera un distillato dal colore limpido e brillante, un bouquet profumato e inebriante, un gusto avvolgente e sincero, che esalta l'essenza delle uve da cui nasce. Prodotte rispettivamente con distillazione doppia frazionata a impianto continuo e alambicco discontinuo a bagnomaria secondo il Metodo Da Ponte. Disponibili in bottiglia da 70 cl singola, oppure assortite con altri prodotti Da Ponte nei cofanetti regalo.



ANDREA DA PONTE



ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

# GRAPPA BIANCA

FINE GRAPPA ITALIANA



ANDREA DA PONTE



ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

# GRAPPA BIANCA

FINE GRAPPA ITALIANA



## FINE GRAPPA ITALIANA



Cristallina, pura, sincera. La Fine Grappa Italiana è un inno alla tradizione e l'esaltazione delle migliori qualità delle uve rosse, principalmente di Merlot e Cabernet, delle colline del Veneto. Dall'intenso bouquet aromatico e speziato con contrappunti di frutti di sottobosco, il suo gusto secco e deciso, di carattere, lascia un retrogusto di liquirizia e tabacco che vira in lievi sfumature di uva passa. Per preservare la purezza dei sapori tipici della tradizione, viene distillata con un impianto continuo con doppia rettifica. Disponibile in bottiglie da 100 cl sia in versione Classica a 40° che Decisa a 50°.



Grappa  
Merry Christmas



ANDREA DA PONTE  
*Distillatori per occasione dal 1892*



Merry Christmas  
la Grappa di BABBO NATALE

distillata per la  
"NOTTE PRIMA DI NATALE"

la grappa natalizia di  
LORENZO DA PONTE  
Babbo Natale in America

## GRAPPA MERRY CHRISTMAS



La magia della notte prima di Natale si ritrova in una grappa limpida e pura, che emana note delicate di uva e frutta a pasta bianca. Al palato scorre fragrante, fresca ed elegante, lasciando leggeri sentori di aromi floreali. Distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria per preservare la pulizia delle essenze aromatiche presenti, come dai dettami del metodo di Matteo Da Ponte, offre una gradazione alcolica del 38%. Confezionata con astuccio natalizio in bottiglie singole da 70 cl, è un omaggio a Clement Clarke Moore che, su ispirazione di Lorenzo Da Ponte, scrisse nel 1822 la celebre poesia *'Twas the night before Christmas*.



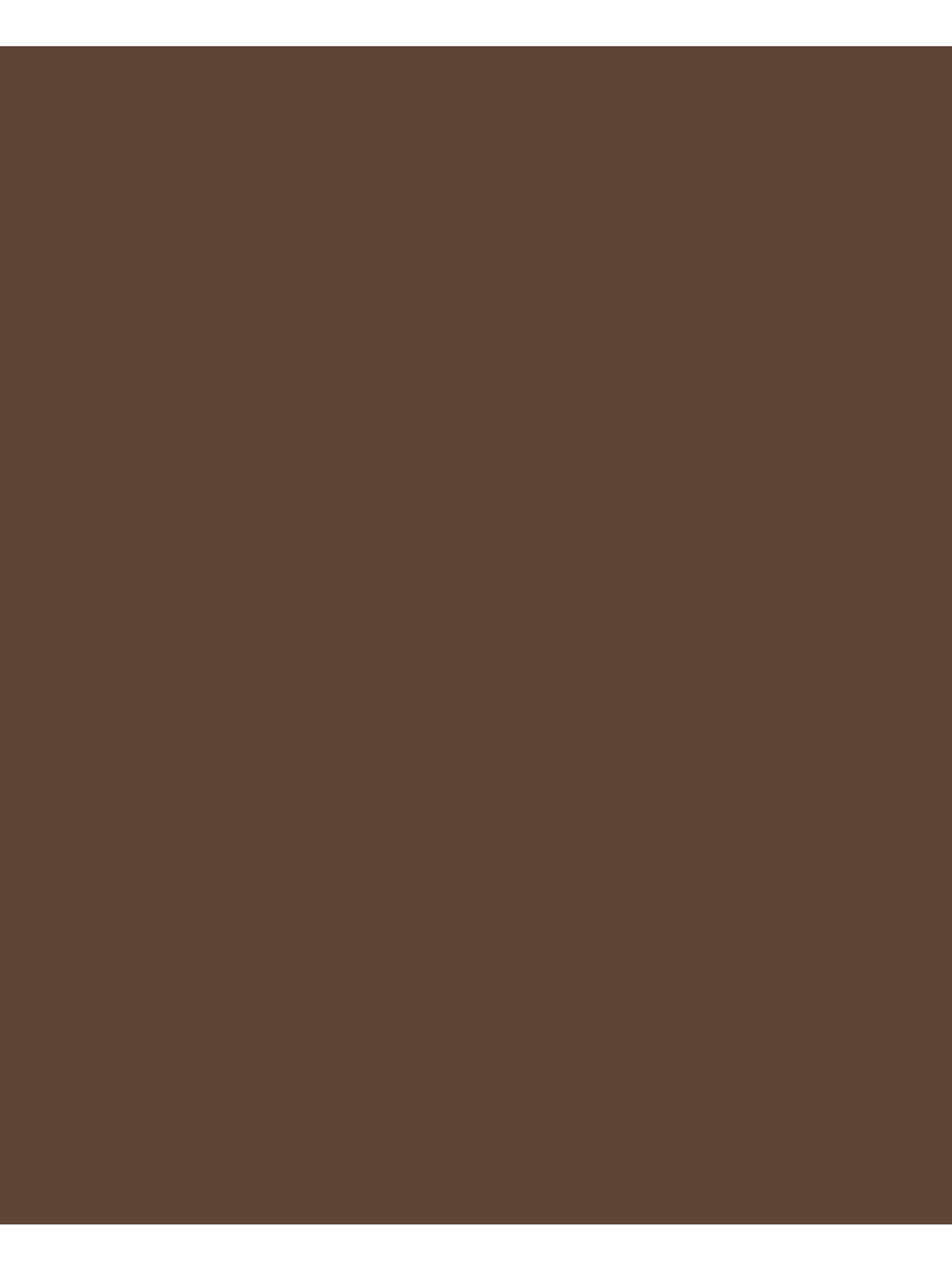


## GATTANERA E BLACK&STRONG



Due liquori che devono il loro magico flair alla splendida combinazione della grappa di Prosecco con liquirizia/menta e caffè. La GattaNera nasce da un infuso di dieci erbe aromatiche, sciroppo di menta ed estratto di liquirizia mediterranea unita al distillato. Black&Strong, invece, dai migliori chicchi di caffè varietà arabica lasciati in infusione nella grappa leggermente zuccherata. Di gradazione rispettivamente 19% e 32%, regalano un profumo intenso e un gusto originale e accattivante: bevuti lisci o con un cubetto di ghiaccio diventano protagonisti anche nei cocktail più fantasiosi. Disponibili in bottiglia da 70 cl.

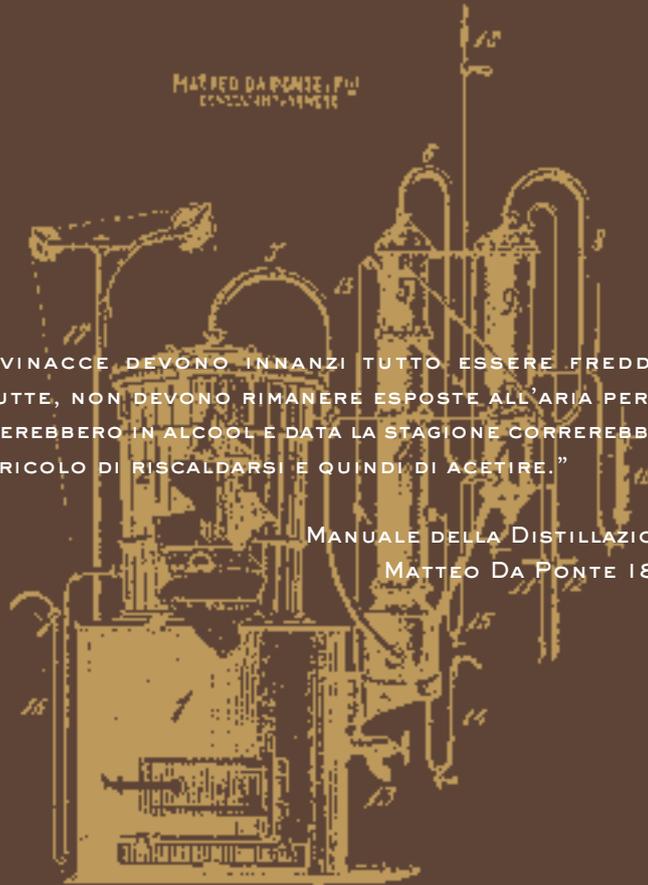




MATTEO DA PONTE, P.M.  
CONSULENTE-VENETO

“LE VINACCE DEVONO INNANZI TUTTO ESSERE FREDE E  
ASCIUTTE, NON DEVONO RIMANERE ESPOSTE ALL'ARIA PERCHÉ  
PERDEREBBERO IN ALCOOL E DATA LA STAGIONE CORREREBBERO  
IL PERICOLO DI RISCALDARSI E QUINDI DI ACETIRE.”

MANUALE DELLA DISTILLAZIONE,  
MATTEO DA PONTE 1896



SPECIAL COLLECTION  
*Francesco Ferreri*  
ANDREA DA PONTE

DAL 1892  
LA Distillazione  
IL SUO Metodo

ANDREA DA PONTE  
VETICCHIA GRAPPA  
DI PROSECCO  
1892  
8 ANNI  
IN BARRICA

ANDREA DA PONTE  
GRAPPA DI PROSECCO  
UNICA  
10 ANNI  
IN BARRICA

ANDREA DA PONTE  
CINQUE BIANCHI  
GRAN RISERVA  
1892  
85 ANNI  
IN BARRICA

GRAPPA DI PROSECCO  
UNICA  
10 ANNI  
IN BARRICA

VETICCHIA GRAPPA  
DI PROSECCO



## SPECIAL COLLECTION



Special Collection, realizzato in legno di mogano massiccio, custodisce la massima espressione della grappa veneta e della lunga tradizione della Distilleria Andrea Da Ponte. Uve Bianche Acquavite d'Uva Malvasia e Chardonnay, Unica Da Ponte Grappa di Prosecco Invecchiata 10 anni millesimata, Vecchia Grappa di Prosecco 8 annate, Uve Bianche Gran Riserva, Uve Bianche Fior D'Arancio, tutte da 70 cl con astuccio... gli abbinamenti possono essere realizzati ad hoc per un regalo del massimo prestigio. Il cofanetto è impreziosito dal libro, voluto da Francesco Fabris, dedicato all'arte della distillazione e all'esclusivo Metodo Da Ponte.



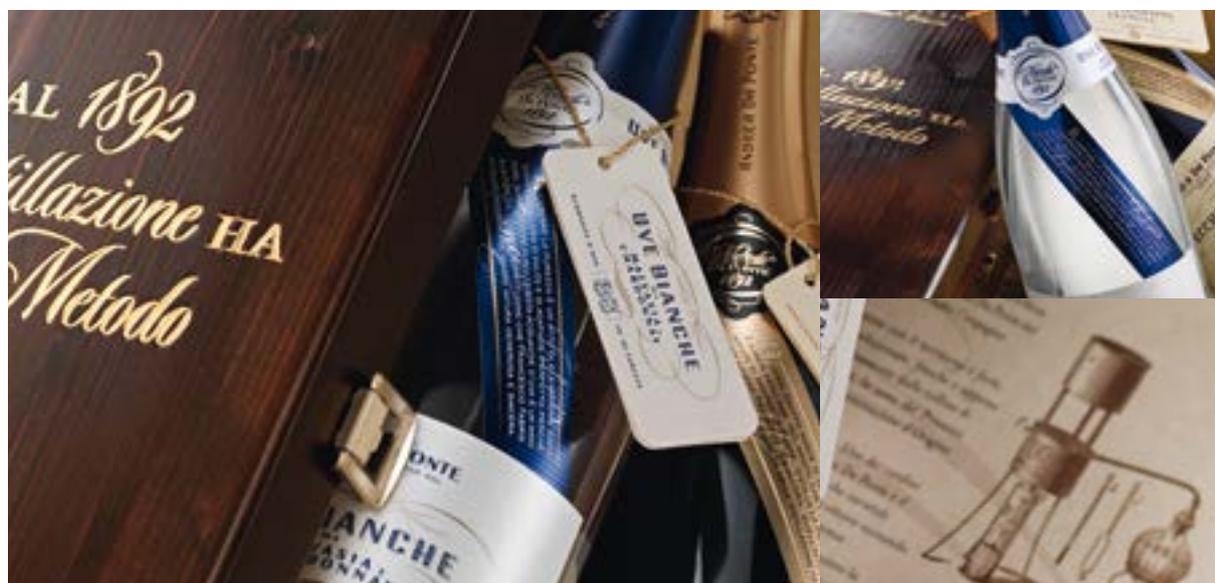
DAL 1892  
LA Distillazione HA  
IL SUO Metodo



## CASSETTA NOCE



Per un regalo prestigioso, un cofanetto in legno color noce pirografato oro e dedicato alle nostre eccellenze, frutto di una lunga tradizione e di una passione sincera, tramandata negli anni. Al suo interno, una preziosa sintesi che illustra il Metodo Da Ponte e 2 bottiglie di pregio: la Vecchia Grappa di Prosecco 8 annate invecchiata in barriques del Limousin e le Uve Bianche Acquavite d'Uva Malvasia e Chardonnay distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria, entrambe da 70 cl. L'assortimento può essere modificato con altri distillati Da Ponte da 70 cl con astuccio, anche in abbinamento ai vini spumanti Don Giovanni Da Ponte.





OPERE D'AUTORE  
*L'arte analoga  
incontra la letteratura*

**A**

**ANDREA DA PONTE**  
1892

**ANDREA DA PONTE**  
**IVE BIANCHE**  
FIOR D'ARANCIO

**ANDREA DA PONTE**  
**UNICA**  
1892

**ANDREA DA PONTE**  
1892

GIAMINCO ZAGONEL  
**LoRENZO da Ponte**  
LA STRAORDINARIA VITA DEL POETA DI MOZART  
DA VENEZIA A NEW YORK

## OPERE D'AUTORE



Opere d'Autore è un cofanetto dedicato all'arte che, nella musica come nella distillazione, diviene espressione suprema solo attraverso la passione, l'applicazione e la conoscenza. Al suo interno, una preziosa biografia di Lorenzo Da Ponte, librettista e amico di Wolfgang Amadeus Mozart. Ad accompagnarla, pregiati assortimenti a scelta delle nostre eccellenze frutto di una tradizione di distillazione che vanta oltre 120 anni di sperimentazione e perfezionamento. Le combinazioni sono da due bottiglie che possono essere entrambe grappe e distillati, assortite oppure accompagnate con i vini spumanti Don Giovanni Da Ponte.



1 Lorenzo Da Ponte il Librettista del compositore Wolfgang Amadeus Mozart.



ANDREA DA PONTE  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892

WWW.DAPONTE.IT

DAL 1892  
LA *Distillazione* HA  
IL SUO *Metodo*

DA PONTE  
1892

LE NOSTRE BIANCHE SONO PRODOTTE CON FONDI DI ENERGIA RINNOVABILI E NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

ANDREA DA PONTE  
1892  
UVE BIANCHE  
MALVASIA  
CHARDONNAY  
33°  
DA PONTE

ANDREA DA PONTE  
1892  
CAPPA DI PROSECCO  
Unico  
Da Ponte  
100% VITIGNO  
IN ITALIA  
DA PONTE

GRAPPA DI  
PROSECCO  
100% VITIGNO  
IN ITALIA  
DA PONTE  
UNICO  
100% VITIGNO  
IN ITALIA  
DA PONTE

## COFANETTO METODO DA PONTE



Metodo Da Ponte è un elegante cofanetto litografato da due bottiglie, che richiama la nostra lunga tradizione nel campo della distillazione: una storia iniziata nel 1892 e che già nel 1896 vedeva la codificazione e la pubblicazione di un metodo scientificamente documentato ed insegnato in molte scuole di enologia. Proposto con la Grappa di Prosecco Unica e le Uve Bianche di Malvasia e Chardonnay da 70 cl, l'assortimento dei prodotti può anche essere creato ad hoc scegliendo tra i distillati e gli spumanti Da Ponte per diventare il dono perfetto, capace di sottolineare lo stile di chi lo riceve e la sensibilità di chi lo regala.





*Don Giovanni  
Da Ponte*

*D*

**ANDREA DA PONTE**  
*Qualità per tradizione dal 1892*  
CONEGLIANO VENETO

ANDREA DA PONTE  
**VECCHIA GRAPPA  
PROSECCO**  
PROSECCO  
D.O.M.G.  
CONEGLIANO VENETO

**ANDREA DA PONTE**  
*Qualità per tradizione dal 1892*  
CONEGLIANO VENETO

*Qualità per tradizione dal 1892*  
**DON GIOVANNI  
DA PONTE**  
*VECCHIA GRAPPA  
PROSECCO*

## COFANETTO DON GIOVANNI



Un omaggio al genio della musica Wolfgang Amadeus Mozart e al suo amico e librettista Lorenzo Da Ponte: un prestigioso cofanetto da tre bottiglie che vede come protagonista l'esclusivo vino Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Don Giovanni Da Ponte. Assieme a questa eccellenza, che può essere l'unico prodotto in cofanetto (bottiglie da 75 cl non astucciate), si possono creare diverse combinazioni affiancando la Vecchia Grappa di Prosecco 8 annate, Unica Da Ponte Grappa di Prosecco millesimata invecchiata 10 anni, Uve Bianche Acquavite d'Uva Malvasia e Chardonnay o Moschino Distillato d'Uva, tutte astucciate da 70 cl.



LASCIATI SEDURRE  
DALL'ARMONIA DI UNO  
SPIRITO AUTENTICO

ANDREA DA PONTE



etodo

## ESPOSITORE MIGNON



Per un presente piccolo ma prezioso, per suggellare nel modo più personale un momento inaspettato o solamente per non rinunciare mai al gusto e alla piacevolezza della grappa Andrea Da Ponte, ecco tre dei migliori prodotti in confezione mignon da 5 cl: Unica Da Ponte, Uve Bianche e Vecchia Grappa di Prosecco, tutte proposte in eleganti astucci singoli. I prodotti sono anche disponibili con espositore da 24 bottiglie in cartone personalizzato, particolarmente ricercato grazie al nuovo packaging che riprende la grafica lucido/opaca degli astucci. L'assortimento può essere a etichetta singola ma anche a due o tre prodotti.





DISTILLERIA ANDREA DA PONTE SPA  
Via Primo Maggio, 1 31020 Corbanese di Tarzo - TV  
T +39 0438 933011 - F +39 0438 933034

[info@daponte.it](mailto:info@daponte.it) - [www.daponte.it](http://www.daponte.it)

PROJECT

Tailor Brand - Udine

PHOTOGRAPHY

Bianco & Nero - Padova | Massimo Crivellari - Romans d'Isonzo | Francesco Galifi - Conegliano  
Paolo Gallo - Tarcento | Michele Zuccato - Codroipo

PRINT

Grafiche F. G. Srl - Ponte Di Piave



La carta utilizzata per questo catalogo è di pura cellulosa ecologica ECF, con elevato contenuto di riciclo.



[WWW.DAPONTE.IT](http://WWW.DAPONTE.IT)

IT