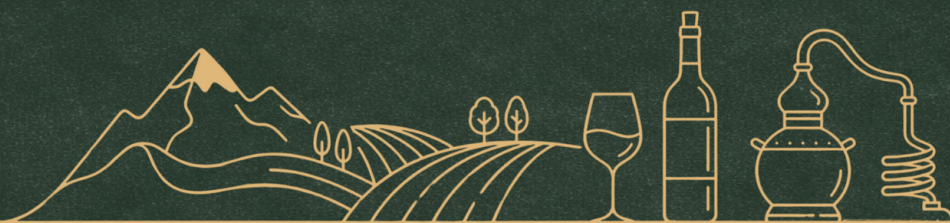




# ALPENHOF & CO.



TECHNICAL CATALOG

HORECA 2026



Selezione e rappresentanza di vini e distillati artigianali dell'arco alpino.

Il progetto nasce con l'obiettivo di creare un collegamento diretto tra piccoli produttori indipendenti e il mercato della ristorazione.

La selezione Alpenhof privilegia realtà produttive con forte identità territoriale e produzioni limitate.

La gamma è pensata per il canale Horeca e per professionisti del settore che cercano prodotti autentici e riconoscibili.



# ST. QUIRINUS

Caldaro, Alto Adige

Le origini vitivinicole di Pianizza di Sopra, frazione collinare di Caldaro affacciata sul Lago di Caldaro, risalgono a secoli fa, quando i monaci benedettini del monastero bavarese di Tegernsee coltivavano qui la vite riconoscendo fin da allora il grande potenziale di questo territorio.

L'azienda vitivinicola St. Quirinus, gestita dalla famiglia Sinn, prende il nome dal santo patrono del monastero storico che un tempo possedeva questi vigneti, mantenendo ancora oggi un forte legame con la tradizione e l'identità locale.

Fondata nella sua forma attuale nel 2013, la cantina nasce con una visione orientata alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente. Il lavoro in vigneto viene svolto con interventi mirati e delicati, mentre in cantina si privilegia un processo produttivo basato sulla gravità, riducendo al minimo l'utilizzo di pompe e il consumo energetico.

Metodi tradizionali e tecnologia moderna convivono in un approccio produttivo volto a preservare autenticità ed espressione varietale. I vini maturano in acciaio, botti di legno e anfore di argilla, valorizzando sia vitigni autoctoni sia varietà resistenti, in un'ottica di viticoltura sostenibile e duratura.

Ne nasce una produzione caratterizzata da precisione, eleganza e forte identità territoriale, capace di esprimere in modo autentico il paesaggio alpino dell'Alto Adige.

## QUIRINUS BRUT ROSÉ

Vini spumanti | St. Quirinus, Caldaro (BZ)



 450 m s.l.m.

 VSQ

 12,5%

### Descrizione

Spumante rosé elegante con perlage fine e persistente. Profumi di fragola, lampone e crosta di pane. Fresco, equilibrato e raffinato, espressione autentica del terroir altoatesino.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio con seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e affinamento di 24 mesi sui lieviti.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti misti
- Piatti di pesce
- Cucina asiatica
- Ideale come aperitivo

### Analisi

- Alcol: 12,5%
- Acidità totale: 7 g/l
- Zucchero residuo: 4,0 g/l
- Biologico: Sì

### Temperatura di servizio

- 8 °C



## PET NAT OPERA 24

Vini spumanti | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Moscato Giallo

 350 m s.l.m.

 Pet Nat

 12%

### Descrizione

Frizzante naturale vivace e aromatico, con note di pesca, melone e noce moscata. Fresco, leggermente torbido e spontaneo, prodotto secondo il metodo ancestrale Pet Nat.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio con presa di spuma naturale in bottiglia secondo il metodo Pet Nat.

### Abbinamenti gastronomici

- Aperitivo
- Antipasti
- Piatti di pesce
- Frutti di mare

### Analisi

- Alcol: 12%
- Acidità totale: 5,2 g/l
- Zucchero residuo: 0,3 g/l
- Biologico: In conversione

### Temperatura di servizio

- 6 °C



## PINOT GRIGIO OPERA 24

Vini spumanti | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Pinot Grigio

 Alto Adige • 350 m s.l.m.

 DOC

 14,5%

### Descrizione

Vino bianco fresco ed elegante con aromi di agrumi, pesca e melone. Al palato È armonioso, minerale e tipicamente espressivo dei vigneti dell'Alto Adige.

### Vinificazione

Fermentazione del mosto in rovere, acciaio e anfora con breve macerazione sulle bucce.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti
- Piatti di pesce
- Risotti
- Carne bianca

### Analisi

- Alcol: 14,5%
- Zucchero residuo: 2,4 g/l
- Acidità totale: 5,4 g/l
- Biologico: In conversione

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## ST. QUIRINUS BRUT

Vini spumanti | St. Quirinus, Caldaro (BZ)



 Alto Adige • 400-450 m s.l.m.

 VSQ

 13%

### Descrizione

Spumante metodo classico raffinato con bollicine fini e persistenti. Profumi delicati di frutta fresca e lievito, gusto fresco ed equilibrato con finale elegante.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio e legno con seconda fermentazione in bottiglia e lungo affinamento sui lieviti.

### Abbinamenti gastronomici

- Aperitivo
- Piatti di pesce
- Carpaccio bruschetta
- Primi piatti mediterranei

### Analisi

- Alcol: 13%
- Zucchero residuo: 3,4 g/l
- Acidità totale: 7,3 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## GOLDMUSKATELLER OPERA 24

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Moscato Giallo

 Alto Adige • 350 m s.l.m.

 DOC

 12,5%

### Descrizione

Bianco aromatico e intenso con note di fiori bianchi, agrumi e noce moscata. Fresco, profumato e vivace, tipico del vitigno Moscato Giallo.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio con affinamento di alcuni mesi sulle fecce fini.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti
- Piatti di pesce
- Cucina asiatica
- Aperitivo

### Analisi

- Alcol: 12,5%
- Acidità totale: 5,6 g/l
- Zucchero residuo: 0,3 g/l
- Biologico: In conversione

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## KALTERERSEE QUIRINUS

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Schiava

 Alto Adige • 300 m s.l.m.

 DOC

 13,5%

### Descrizione

Rosso leggero e fruttato tipico dell'Alto Adige. Note di ciliegia fresca, mandorla e spezie leggere con struttura delicata e piacevole freschezza.

### Vinificazione

Fermentazione con le vinacce in acciaio seguita da fermentazione malolattica e affinamento in legno grande e acciaio.

### Abbinamenti gastronomici

- Primi piatti
- Piatti di pesce
- Piatti di carne
- Pizza e piatti tipici altoatesini

### Analisi

- Alcol: 13,5%
- Acidità totale: 4,6 g/l
- Zucchero residuo: 1,4 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 12 °C



## LAGREIN BADL

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Lagrein

 Alto Adige • 250 m s.l.m.

 DOC

 13%

### Descrizione

Rosso intenso e strutturato con aromi di mora, prugna e spezie. Corpo pieno, tannini morbidi e finale persistente tipico del vitigno Lagrein.

### Vinificazione

Fermentazione con le vinacce in acciaio e legno con fermentazione malolattica e affinamento in botti grandi.

### Abbinamenti gastronomici

- Piatti di carne
- Arrosti
- Selvaggina
- Formaggi stagionati

### Analisi

- Alcol: 13%
- Acidità totale: 5,5 g/l
- Zucchero residuo: 0,5 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 16 °C



## MERLOT QUIRINUS

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Merlot

 Alto Adige • 400 m s.l.m.

 DOC

 14%

### Descrizione

Vino rosso morbido ed elegante con note di frutti rossi maturi, prugna e leggere sfumature speziate. Struttura equilibrata e finale armonioso.

### Vinificazione

Fermentazione con le vinacce in acciaio con fermentazione malolattica e affinamento in tonneaux e barrique.

### Abbinamenti gastronomici

- Piatti di carne
- Arrosti
- Selvaggina
- Formaggi stagionati

### Analisi

- Alcol: 14%
- Acidità totale: 4,6 g/l
- Zucchero residuo: 0,5 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 16 °C



## PLANTIES ROSÉ

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)



 Mitterberg • 400-500 m s.l.m.



 13%

### Descrizione

Rosato fresco e fragrante con aromi di fragoline e piccoli frutti rossi. Al palato È vivace, leggero e piacevolmente minerale.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio con breve affinamento sulle fecce fini.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti
- Piatti di pesce
- Piatti leggeri
- Aperitivo

### Analisi

- Alcol: 13%
- Acidità totale: 6,6 g/l
- Zucchero residuo: 1,0 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## PLANTIES WEISS

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)



 Mitterberg • 400-500 m s.l.m.

 IGT

 13,5%

### Descrizione

Bianco fresco e delicato con profumi di mela verde, agrumi e fiori bianchi. Gusto equilibrato e minerale con finale pulito.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio con affinamento di alcuni mesi sulle fecce fini.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti
- Piatti di pesce
- Cucina asiatica
- Aperitivo

### Analisi

- Alcol: 13,5%
- Acidità totale: 5,6 g/l
- Zucchero residuo: 0,7 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## SONNENTANZ SPÄTLESE

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)



 Mitterberg • 500 m s.l.m.

 IGT

 13%

### Descrizione

Vino aromatico leggermente dolce con note di frutta matura, miele e fiori. Morbido e armonioso con piacevole freschezza.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio con arresto della fermentazione per preservare dolcezza naturale.

### Abbinamenti gastronomici

- Piatti di pesce
- Cucina asiatica
- Aperitivo
- Dolci leggeri

### Analisi

- Alcol: 13%
- Acidità totale: 6,2 g/l
- Zucchero residuo: 4,4 g/l
- Biologico: Sì

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## VERNATSCH BERGWERK

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Schiava, Schiava Grigia

 Alto Adige • 300 m s.l.m.

 DOC

 13%

### Descrizione

Rosso leggero e elegante con profumi di ciliegia, lampone e mandorla. Fresco, scorrevole e tipicamente alpino.

### Vinificazione

Fermentazione con le vinacce in acciaio con fermentazione malolattica e affinamento in acciaio.

### Abbinamenti gastronomici

- Primi piatti
- Piatti di pesce
- Piatti di carne
- Pizza e piatti tipici altoatesini

### Analisi

- Alcol: 13%
- Acidità totale: 4,9 g/l
- Zucchero residuo: 1,4 g/l
- Biologico: No

### Temperatura di servizio

- 12 °C



## BLAUBURGUNDER QUIRINUS

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Pinot Nero

 Alto Adige • 400-450 m s.l.m.

 DOC

 13,5%

### Descrizione

Pinot Nero elegante e raffinato con note di ciliegia, ribes e spezie delicate. Struttura fine con tannini setosi e lunga persistenza.

### Vinificazione

Fermentazione con le vinacce in acciaio e legno con affinamento in tonneaux, barrique e anfora.

### Abbinamenti gastronomici

- Piatti di carne
- Selvaggina
- Agnello e vitello
- Formaggi stagionati

### Analisi

- Alcol: 13,5%
- Zucchero residuo: 7,1 g/l
- Acidità totale: 4,9 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 16 °C



## SAUVIGNON PLANITZING

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Sauvignon

 Alto Adige • 450 m s.l.m.

 DOC

 14%

### Descrizione

Bianco aromatico e vibrante con note di sambuco, agrumi e erbe fresche. Fresco, minerale e molto espressivo.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio, legno e anfora con affinamento sulle fecce negli stessi contenitori.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti mediterranei
- Piatti di pesce
- Pasta e risotto
- Asparagi e carne bianca

### Analisi

- Alcol: 14%
- Zucchero residuo: 0,5 g/l
- Acidità totale: 6,0 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## WEISSBURGUNDER SOLT

Vini classici | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Pinot Bianco

 Alto Adige • 400 m s.l.m.

 DOC

 14%

### Descrizione

Pinot Bianco elegante con aromi di mela, pera e fiori bianchi. Fresco, minerale e ben equilibrato.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio e legno con affinamento sulle fecce fini.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti
- Piatti di pesce
- Risotto alle erbe
- Asparagi e carne bianca

### Analisi

- Alcol: 14%
- Acidità totale: 5,0 g/l
- Zucchero residuo: 2,0 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## MERLOT RISERVA

Selezione riserva | St. Quirinus, Caldaro (BZ)



### Descrizione

Rosso complesso e strutturato con note di frutti di bosco, cacao e spezie. Affinamento in legno che dona profondità e persistenza.

### Vinificazione

Fermentazione con le vinacce seguita da fermentazione malolattica e lungo affinamento in barrique.

### Abbinamenti gastronomici

- Piatti di carne
- Arrosti
- Selvaggina
- Formaggi stagionati

### Analisi

- Alcol: 13,5%
- Acidità totale: 6,6 g/l
- Zucchero residuo: 0,5 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 16 °C



## PLANTIES ROT

Selezione riserva | St. Quirinus, Caldaro (BZ)



 Mitterberg • 250 m s.l.m.

 IGT

 15%

### Descrizione

Rosso morbido e fruttato con aromi di ciliegia, prugna e spezie leggere. Corpo medio e finale armonioso.

### Vinificazione

Fermentazione con le vinacce in acciaio con fermentazione malolattica e lungo affinamento in barrique.

### Abbinamenti gastronomici

- Piatti di carne
- Arrosti
- Selvaggina
- Formaggi stagionati

### Analisi

- Alcol: 15%
- Acidità totale: 5,4 g/l
- Zucchero residuo: 3,2 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 16 °C



## TERLANER BERGWERK

Selezione riserva | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco

 Alto Adige • 300 m s.l.m.

 DOC

 14%

### Descrizione

Bianco elegante e minerale con note di agrumi, mela e erbe alpine. Struttura raffinata con lunga persistenza.

### Vinificazione

Fermentazione in barrique e botte grande con batonage e affinamento sulle fecce.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti
- Piatti speziati
- Piatti di pesce
- Cucina mediterranea

### Analisi

- Alcol: 14%
- Zucchero residuo: 2,1 g/l
- Acidità totale: 5,6 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 12 °C



## CHARDONNAY RISERVA

Selezione riserva | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Chardonnay

 Alto Adige • 250-450 m s.l.m.

 DOC

 14%

### Descrizione

Bianco complesso con profumi di frutta gialla, vaniglia e note tostate. Struttura piena e finale lungo e armonioso.

### Vinificazione

Fermentazione e affinamento in barrique con maturazione sulle fecce fini.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti
- Primi piatti di pasta
- Piatti di riso
- Piatti di pesce

### Analisi

- Alcol: 14%
- Acidità totale: 5,4 g/l
- Zucchero residuo: 0,6 g/l
- Biologico: Sì

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## LAGREIN R

Selezione riserva | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Lagrein

 Mitterberg • 250 m s.l.m.

 IGT

 13,5%

### Descrizione

Rosso potente e profondo con aromi di mora, cacao e spezie scure. Tannini vellutati e finale persistente.

### Vinificazione

Fermentazione con le vinacce in botti grandi con fermentazione malolattica e affinamento in tonneaux.

### Abbinamenti gastronomici

- Piatti di carne
- Arrosti
- Selvaggina
- Formaggi stagionati

### Analisi

- Alcol: 13,5%
- Acidità totale: 5,6 g/l
- Zucchero residuo: 1,2 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 16 °C



## VERNATSCH MUNDUS NOVUS

Selezione riserva | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Schiava

 Mitterberg • 450 m s.l.m.

 IGT

 14,5%

### Descrizione

Rosso fresco e fruttato con note di ciliegia e mandorla. Elegante, leggero e molto piacevole.

### Vinificazione

Fermentazione con le vinacce in legno e anfora con affinamento in tonneaux e anfora.

### Abbinamenti gastronomici

- Piatti di carne
- Arrosti
- Selvaggina
- Formaggi stagionati

### Analisi

- Alcol: 14,5%
- Acidità totale: 4,4 g/l
- Zucchero residuo: 1,3 g/l
- Biologico: Si

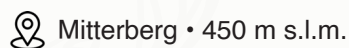
### Temperatura di servizio

- 14 °C



## PLANTIES AMPHORA

Selezione riserva | St. Quirinus, Caldaro (BZ)



Mitterberg • 450 m s.l.m.



IGT



14,5%

### Descrizione

Bianco macerato con aromi intensi di frutta matura, erbe e spezie. Struttura complessa e carattere artigianale.

### Vinificazione

Fermentazione e lunga macerazione sulle bucce in anfora con successivo affinamento nello stesso contenitore.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti
- Carne bianca
- Piatti di pesce
- Piatti leggeri

### Analisi

- Alcol: 14,5%
- Zucchero residuo: 1,3 g/l
- Acidità totale: 4,4 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 14 °C



## MMXXI UNICUM

Unicum | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Sauvignon Blanc

 450 m s.l.m.

 Vino bianco

 14,5%

### Descrizione

Cuvée unica e complessa con profumi di frutta matura, spezie e leggere note minerali. Elegante, strutturato e persistente.

### Vinificazione

Fermentazione in rovere con batonage e affinamento sulle fecce fini.

### Abbinamenti gastronomici

- Antipasti
- Piatti con asparagi
- Secondi di pesce
- Cucina leggera

### Analisi

- Alcol: 14,5%
- Zucchero residuo: 2,1 g/l
- Acidità totale: 6,0 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 10 °C



## MMXXII UNICUM

Unicum | St. Quirinus, Caldaro (BZ)

 Merlot, Piwi

 250 m s.l.m.

 Vino Rosso

 15%

### Descrizione

Vino ricco e raffinato con aromi intensi di frutti maturi e spezie. Struttura piena e finale lungo ed equilibrato.

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio con lungo affinamento in barrique.

### Abbinamenti gastronomici

- Piatti di carne
- Formaggi stagionati
- Selvaggina
- Piatti ricchi

### Analisi

- Alcol: 15%
- Zucchero residuo: 3,4 g/l
- Acidità totale: 5,2 g/l
- Biologico: Si

### Temperatura di servizio

- 16 °C





# SCHWARZ BRENNEREI

Meltina, Alto Adige

Fondata nel 2014 dai fratelli Manuel e Christian Schwarz, la distilleria Schwarz nasce nel cuore dell'Alto Adige con l'obiettivo di trasformare la materia prima del territorio alpino in distillati di alta qualità, espressione autentica della natura e della tradizione locale.

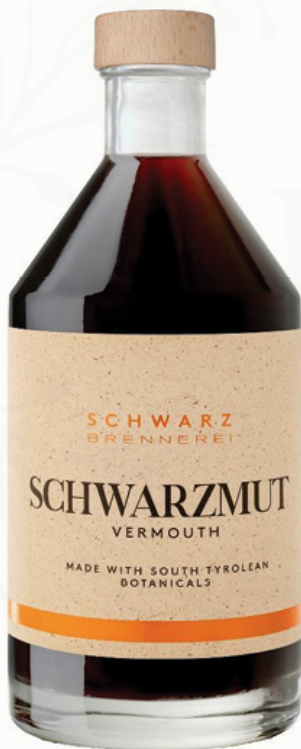
Situata a Meltina, sull'altopiano del Monzoccolo, la distilleria lavora esclusivamente frutta fresca maturata al sole proveniente dai frutteti di montagna altoatesini. Ogni fase produttiva, dalla selezione della materia prima alla distillazione, viene seguita con approccio artigianale e grande attenzione alla purezza aromatica.

La distillazione rappresenta per la famiglia Schwarz un vero e proprio rito, dove esperienza manuale e precisione tecnica si uniscono per preservare l'intensità naturale del frutto. Attraverso il tradizionale processo di distillazione grezza e fine, reinterpretato con tecnologie moderne, nascono acquaviti, grappe, liquori e spirit che valorizzano l'origine e il carattere delle materie prime.

Ogni prodotto riflette l'identità del territorio altoatesino, dando vita a distillati equilibrati, autentici e riconoscibili, pensati per un consumo consapevole e per interpreti della qualità artigianale contemporanea.

## SCHWARZMUT VEMOUTH ROSSO

Vermouth | Schwarz Brennerei, Alto Adige



### DESCRIZIONE:

Fresche e fruttate note, ricordano le fragole e i lamponi. Erbe amare, come l'assenzio e l'achillea, emergono.

Al palato complesso e aromatico, con note tipiche speziate. Le piacevoli sfumature amare dell'achillea e dell'assenzio, vengono accentuate dal timo limone e da una sottile dolcezza.

Ricco di sfumature, corposo, elegante e con piacevoli note amarognole sul finale.

### PRODUZIONE:

Il vino Schiava é la base di questo prodotto. Le erbe aromatiche, come l'achillea, l'assenzio e il timo provengono dal Maso "BioKräuterhof Hauser" in Val Pusteria (Alto Adige) e vengono aggiunte al vino tramite estrazione alcolica.

### Analisi

- CONTENUTO: 0,5 L
- GRADAZIONE ALCOLICA: 17% Vol.

### Suggerimenti di consumo

- Come aperitivo
- Come digestivo
- Freddo con ghiaccio
- Con ghiaccio e tonica
- Adatto per cocktail come Negroni e Americano

## VERMOUTH BIANCO

Vermouth | Schwarz Brenneri, Alto Adige

### DESCRIZIONE:

Le note fruttate, che ricordano la mela e la pera, sono sottolineate dalle erbe amare alpine come l'achillea e l'assenzio.

Al palato achillea, assenzio e timo. Sapore succoso e secco nel finale, piacevoli note amare stimolano.

### PRODUZIONE:

Preferibilmente il vino Pinot bianco è la base di questo Vermouth, le erbe amare provengono dall'azienda agricola biologica Hauser nel Val Pusteria e vengono aggiunte al vino sotto forma di estrazione alcolica.



### Analisi

- FORMATO: 0,5 L
- CONTENUTO ALCOLICO: 17% Vol.

### Suggerimenti di consumo

- Come aperitivo
- Come digestivo
- Freddo con ghiaccio
- Con ghiaccio e acqua tonica

## GRAPPA CHARDONNAY

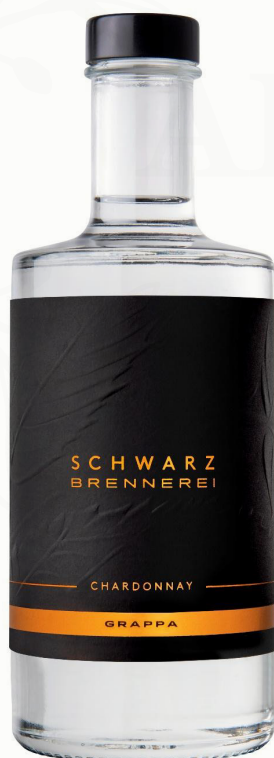
Grappa | Schwarz Brenneri, Alto Adige

### DESCRIZIONE:

Fruttato e discreto di mela e pera, al palato fruttato e sottolineato dal finissimo aroma di noce, ideale dopo i piatti di pesce.

### PRODUZIONE:

Vinacce selezionate di Chardonnay subiscono un processo di doppia distillazione che ne preserva l'aroma.



### Analisi

- AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 40% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 1518°C

## GRAPPA GEWÜRZTRAMINER

Grappa | Schwarz Brennerei, Alto Adige



### ANALISI SENSORIALE:

Al naso prevalgono le note tipiche e intense del Gewürztraminer. Questa grappa caratterizzata da aromi di arancia, palissandro, petali di rosa e spezie.

L'aroma di questa grappa molto persistente e intenso. Particolarmente consigliato dopo piatti a base di pesce.

Si abbina bene con formaggi piccanti.

### DISTILLAZIONE:

Vinacce selezionate subiscono un processo di doppia distillazione che ne preserva l'aroma.

### Analisi

- AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 41% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

## GRAPPA LAGREIN

Grappa | Schwarz Brenneri, Alto Adige



### ANALISI SENSORIALE:

Dalla nostra grappa di uve Lagrein emergono al naso aromi di frutti di bosco, bacche di sambuco e cacao.

Al palato prevalgono le note di cioccolato amaro e frutti di bosco.

Consigliata al seguito di piatti a base di carne e abbinata a del cioccolato amaro, questa grappa é un'esperienza di puro piacere.

### DISTILLAZIONE:

Vinacce selezionate subiscono un processo di doppia distillazione che ne preserva l'aroma.

### Analisi

- AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 41% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

## GRAPPA AFFINATA IN BOTTI DI ROVERE

Grappa | Schwarz Brenneri, Alto Adige

### DESCRIZIONE:

La nostra grappa, invecchiata in botti di legno, rivela distintive note di vinaccia. Evoca frutti di bosco scuri e ciliegie, con sottili sentori di legno.

Al palato, le piacevoli note fruttate della grappa sono sottolineate da una delicata nota di legno. Suggestisce note di biscotti e sottili note di vaniglia provenienti dalle botte di rovere.

### PRODUZIONE:

Vinacce d'uva selezionate (Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco) vengono distillate delicatamente con un processo di doppia distillazione per preservarne gli aromi.



### Analisi

- AFFINATA IN BOTTI DI ROVERE PER: 23 anni
- CONTENUTO ALCOLICO: 43% Vol.
- FORMATO: 0,5 L

## ACQUAVITE DI MELE GRAVENSTEINER

Distillati di frutta | Schwarz Brenneri, Alto Adige



### ANALISI SENSORIALE:

La nostra grappa di Mele Gravenstein si caratterizza per la sua intensità.

L'aroma intenso di mela fresca e le note leggermente speziate ricordano le mele cotte.

L'intensità di questo distillato si presenta anche al palato. Prevala una mela matura, sottolineata da note agrumate leggermente aspre.

Fresca - Fruttato - Intenso

### DISTILLAZIONE:

Mele Gravenstein dell'Alto Adige lasciate a maturare sull'albero subiscono un processo di doppia distillazione per preservarne l'aroma.

### Analisi

- AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 42% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

## ACQUAVITE DI ALBICOCCHIE DELLA VAL VENOSTA

Distillati di frutta | Schwarz Brenneri, Alto Adige

### ANALISI SENSORIALE:

Dolce aroma di marmellata di albicocca, piacevole freschezza.

Al palato albicocca matura. Note fini e fresche che ricordano la menta caratterizzano questo prodotto.

Persistente e molto morbido il finale.

### DISTILLAZIONE:

Albicocche originali dell'Alto Adige - Val Venosta vengono denocciolate, fermentate e distillate due volte per preservarne l'aroma.



### Analisi

- AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 40% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

## ACQUAVITE DI MELE COTOGNE

Distillati di frutta | Schwarz Brenneri, Alto Adige



### ANALISI SENSORIALE:

La nostra Grappa di Mele Cotogne si caratterizza per la sua freschezza e intensità.

Affiorano note agrumate leggermente aspre sottolineate da piacevoli note che ricordano il miele.

L'intensità di questo distillato si ripresenta anche al palato.

Finale intenso, corposo e persistente

### DISTILLAZIONE:

Mele cotogne dell'Alto Adige maturate sole subiscono un doppio processo di distillazione che ne preserva l'aroma.

### Analisi

- AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 40% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

## ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS

Distillati di frutta | Schwarz Brenneri, Alto Adige



### ANALISI SENSORIALE:

Al naso note dolci di Pere Williams mature, leggere note sgrumate e un pizzico di banana.

Al palato si percepiscono pere mature, ma fresche. Note aromatiche di miele caratterizzano questo distillato.

Aroma molto intenso e persistente. Finale corposo, sfaccettato e lungo.

### DISTILLAZIONE:

Le Pere Williams dell'Alto Adige maturate sull'albero e fermentate subiscono una doppia distillazione che ne preserva le caratteristiche aromatiche.

### Analisi

- AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 40% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

## ACQUAVITE DI BACCHE DI SORBO

Distillati di frutta | Schwarz Brennerei, Alto Adige



### ANALISI SENSORIALE:

Aroma inconfondibile di marzapane, mandorla amara e arachidi.

Molto complesso al palato, con note di marzapane grattugiato fresco, amarena e delicate note di nocciola.

Finale sfaccettato, corposo, elegante e persistente.

### DISTILLAZIONE:

Bacche di sorbo selvatico di diverse varietà consentono di ottenere la massima varietà di aromi. Le bacche vengono lasciate fermentare e subiscono un processo di doppia distillazione che ne preserva l'aroma.

### Analisi

- AFFINAMENTO: 1-2 anni in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 42% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

## ACQUAVITE DI PRUGNE

Distillati di frutta | Schwarz Brenneri, Alto Adige

### ANALISI SENSORIALE:

Aroma dolce di marmellata e composta di prugne. Al palato la prugna sottolineata da sentori speziati e leggere note di cannella. Molto persistente e morbida al palato.

### DISTILLAZIONE:

Le prugne dell'Alto Adige vengono denocciolate, fermentate e subiscono un processo di doppia distillazione che ne preserva l'aroma.



### Analisi

- AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 41% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

## LIQUORE ALLE NOCI - NOCINO

Liquori | Schwarz Brenneri, Alto Adige

### ANALISI SENSORIALE:

Elegante aroma di noci ed eleganti note speziate.

Al palato la noce viene sottolineata da una leggera speziatura e completata da una piacevole dolcezza.

Fine - speziato - aromatico nel finale.

### LAVORAZIONE:

Le noci dell'Alto Adige vengono fatte macerare nella nostra Grappa di uve Chardonnay e lavorate a liquore



### Analisi

- AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 24% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-15°C

## LIQUORE AL CAFFÉ

Liquori | Schwarz Brenneri, Alto Adige

### ANALISI SENSORIALE:

Aroma molto intenso di caffè espresso.

Al palato si conferma l'intenso aroma del prodotto.

Una piacevole dolcezza sottolinea il gusto del caffè

### LAVORAZIONE:

Chicchi di caffè scelti vengono trasformati in liquore seguendo la ricetta della nostra distilleria.



### Analisi

- AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio
- CONTENUTO ALCOLICO: 25% Vol.
- FORMATO: 0,35 L
- TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-15°C

## BITTER / AMARO

Liquori | Schwarz Brennerei, Alto Adige



### DESCRIZIONE:

Le erbe amare emergono chiaramente, note di agrumi rinfrescanti sottolineano il prodotto.

Note amare equilibrate, dolcezza delicata, note di agrumi di scorza d'arancia sono molto stimolanti.

### PRODUZIONE:

Le erbe amare e le radici vengono macerate e trasformate in liquore in modo naturale. La scorza di arance biologiche conferisce note fresche di agrumi e un colore arancione chiaro e brillante al prodotto. Il prodotto riflette la varietà delle erbe altoatesine.

### Analisi

- FORMATO: 0,5 L
- CONTENUTO ALCOLICO: 25% Vol.

### Suggerimenti di consumo

- Come digestivo con ghiaccio

## CAROTA MALETUM

Bevande spiritose | Schwarz Brenneri, Alto Adige



### ANALISI SENSORIALE:

Al naso carota fresca, si percepiscono note leggermente speziate e pepate che ricordano cren o rafano.

Al palato si presenta uno sfaccettato gioco di aromi tra carote speziate e mele dolci.

Sfaccettato - armonioso - unico.

### DISTILLAZIONE:

Grappa di carote e grappa di mele vengono combinate per creare questo blend unico nel suo genere. La miscela di questi due distillati si traduce in una sfaccettatura aromatica complessa.

### Analisi

- CONTENUTO ALCOLICO: 43% Vol.
- FORMATO: 0,35 L, 0,5 L

### Consigli di servizio

- In purezza
- Con Tonic
- Con Ginger Beer
- Con Ginger Ale



---

## Selezione vini e distillati artigianali

### **Purificato Nicola**

Selezione e rappresentanza eccellenze dell'Alto Adige



+39 379 356 0656



info@alpenhofco.it



www.alpenhofco.it



[www.alpenhofco.it](http://www.alpenhofco.it)

Alpenhof & Co. is a B2B portal.  
Full price lists and commercial conditions are reserved for registered customers.