BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA MOSCATO RISERVA

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Moscato provenienti dall'Astigiano.
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	Minimo 18 mesi in tonneaux di Rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2018, Premio Alambicco d'Oro 2007
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Botticella / Linea Mini Selezione

Note di degustazione

"Potresti riconoscerla tra mille"!
Sì, la Moscato Botticella è inconfondibile, la sua personalità conquista tutti i palati da generazioni e chi la assaggia, non la lascia più.

Ricca, floreale, intensa e aromatica: la delicatezza della rosa sposa la dolcezza tipica dell'uva passa, donando a questa Grappa un fascino intramontabile.

Decisamente persistente, la sua morbidezza la rende avvolgente e mai stucchevole.

Rotondità e corposità si ritrovano soprattutto nelle sensazioni gustative, lasciando un gradevolissimo finale dolce.

ASSAGGIALA CON:	Macarons alla Vaniglia e al Pistacchio
IN SOTTOFONDO:	Marilyn Monroe - I Wanna Be Loved By You

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BARBERA RISERVA

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Barbera provenienti dalla Langa, dal Monferrato e dall'Astigiano.
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	Minimo 18 mesi in tonneaux di Rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI:	Premio Alambicco d'Oro 2009
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Botticella / Linea Mini Selezione

Note di degustazione

Arriva in punta di piedi questa sorprendente Grappa che porta con sé tutta la nostra storia e racconta l'amato Piemonte.

E' bene aspettare qualche istante prima che si apra e ci sveli intriganti aromi tra i quali si riconoscono chiaramente i fichi secchi ed il cacao.

Secca e di ottima struttura, ha delicati rimandi di datteri e un leggero accenno di spezie dolci.

Molto persistente, si rivela decisamente più rotonda e docile di quanto ci si possa aspettare.

ASSAGGIALA CON:	Tipica torta piemontese di Nocciola Piemonte IGP Tonda Gentile (senza farina)
IN SOTTOFONDO:	Daniele Silvestri - Salirò

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA NEBBIOLO RISERVA

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo delle Langhe, provenienti dalla zona del Barolo e del Barbaresco
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	Minimo 18 mesi in tonneaux di Rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Botticella / Linea Mini Selezione

Note di degustazione

Verticale e lineare. Il dolce profumo iniziale di albicocca sciroppata ci distrae da quella che è la vera natura della Grappa di Nebbiolo.

Durante la degustazione si presenta impetuosa, con una nota amara ma evanescente di carciofo e al tempo stesso con una fresca scia mentolata.

E' come se fosse una preparazione delle nostre percezioni ad una sensazione finale e continua di pulizia, secchezza e linearità.

ASSAGGIALA CON:	Cioccolato gianduia fondente
IN SOTTOFONDO:	Beyoncé - Love On Top

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA MALVASIA

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Aromatiche vinacce di Malvasia da Castelnuovo Don Bosco (AT)
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	45 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Botticella

Note di degustazione

Doppia natura o doppia personalità?

Da questo vitigno aromatico ci si può aspettare di tutto: certo è che il tenore alcolico piuttosto elevato intensifica e inorgoglisce questa Grappa.
Pungente tanto fino a far venire voglia di andare più in profondità.
L'astringenza che si denota è sicuramente riconducibile alla liquirizia, ma vi sono anche svariati aromi erbacei che annunciano una velata nota di resina.
Al palato è secca, pulita, netta.

ASSAGGIALA CON:	Sformatino di Cardi con fonduta
IN SOTTOFONDO:	Brain Damage - Pink Floyd

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA ARNEIS

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Succose e aromatiche vinacce di Arneis provenienti dal Roero
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	45 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Monovitigni / Linea Mini Selezione

Note di degustazione

Mascalzone io?

Nonostante il nome incerto (e poco affine alla Grappa) del vitigno, l'Arneis è un meraviglioso connubio di secchezza, freschezza e aromaticità.

Questa semi aromaticità smorza il tenore alcolico che è notevole, favorendo la migliore espressione di tutti gli aromi varietali di questa Grappa che è pura energia.

Floreale e con un flebile richiamo di spezie, al gusto si scoprono la salvia e la liquirizia salata.

ASSAGGIALA CON:	Panna cotta alla liquirizia affogata al caffè (preferibilmente della Moka)
IN SOTTOFONDO:	Caterina Caselli - Sono bugiarda

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BARBERA

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Barbera provenienti dalla Langa, dal Monferrato e dall'Astigiano.
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2009, Premio selezione acquaviti d'oro 4ª edizione
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Monovitigni

Note di degustazione

Morbida, rotonda, calda.
Una grappa che ti avvolge con intensi profumi di frutti rossi pronti per essere colti.

L'equilibrio e la morbidezza appagano il palato di chi, la grappa, la sa aspettare.

L'impressione è quella di ritrovarsi in una giornata autunnale, nel pieno della vendemmia: confettura di fichi secchi e delicate note di mandorla dolce inebriano i sensi.

Regale.

ASSAGGIALA CON:	Torta di pane al cacao con frutta secca
IN SOTTOFONDO:	The Beatles - Strawberry Fields Forever

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BRACHETTO

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Succose e aromatiche vinacce di Brachetto provenienti dall'Acquese e Monferrato
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	45 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2020, Premio Alambicco d'Oro 2022, Premio Alambicco d'Oro 2023
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Monovitigni / Linea Mini Selezione

Note di degustazione

Calma. I profumi sinuosi di fiori bianchi attraggono, i frutti di bosco inebriano.

E' talmente buona da farti venir voglia di mangiarla. Morbidissima, l'alcolicità non si avverte ma dona corpo a un distillato che ha voglia di farsi sentire a gran voce.

Ne risulta una Grappa elegante e vellutata. La sua fragranza è persistente.

ASSAGGIALA CON:	Semifreddo ai frutti di bosco
IN SOTTOFONDO:	Pharrell Williams - Happy

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA DOLCETTO

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Succose vinacce di Dolcetto piemontesi
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Monovitigni

Note di degustazione

Armonia. Tutte le sfumature della Grappa di Dolcetto si tessono perfettamente tra loro.

Cacao e frutta matura la fanno da padroni. Ma la complessità non nasconde una nota vinosa, che ricorda la vitalità del vitigno.

La sa lunga e non ha assolutamente nulla da invidiare alle Stravecchie. Morbida, anzi morbidissima. Piacevolissima.

ASSAGGIALA CON:	Crostata Pere e cioccolato
IN SOTTOFONDO:	Giorgia - Come saprei

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA CORTESE

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Succose e fresche vinacce di Cortese provenienti dalla zona di Gavi
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Monovitigni

Note di degustazione

Cortese. Un nome che ha un suono antico, come il suo sapore.

Una Grappa alla vecchia maniera, intensa e pungente al naso, con retrogusto erbaceo che sfocia in una gradevole amarezza.

E' Avvolgente e vigorosa.
Avevo detto Cortese? Direi più una Grappa Seria.

ASSAGGIALA CON:	Castelmagno Dop e una goccia di Miele di Castagno
IN SOTTOFONDO:	Nicola Di Bari - La prima cosa bella

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA MOSCATO

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Aromatiche vinacce di Moscato dell'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio selezione acquaviti d'oro 2ª edizione
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Monovitigni

Note di degustazione

Attesa.
Il Moscato è attesa: non si può mai sapere esattamente quando sarà pronto per essere colto e per poterne distillare la vinaccia è necessario attendere la lunga fermentazione che dura mesi.

Mesi di fatica, di cure e attenzioni. Ed è tutto quello che si riesce a percepire proprio qui. Al naso si avvertono sentori di crosta di pane e di lievito, di fermentazione. Ma al gusto troviamo anche la Salvia, con un retrogusto fresco.
Semplice, ma di carattere.

ASSAGGIALA CON:	Focaccia integrale al rosmarino
IN SOTTOFONDO:	Guns n' Roses - November Rain

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA GRIGNOLINO

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Grignolino dal Piemonte
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Monovitigni

Note di degustazione

Il Grignolino non è un vino per tutti.
La grappa che ne deriva ne segue le orme.

Predomina la nota vegetale, particolarmente acuta e persistente.
Secca, calda e vigorosa, accontenta chi cerca qualcosa di diverso dal solito.

Individualista.

ASSAGGIALA CON:	Salsiccia essiccata con lingue di suocera o taralli al finocchietto
IN SOTTOFONDO:	Brenda Lee - All Alone Am I

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA NEBBIOLO

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo delle Langhe
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Monovitigni

Note di degustazione

Una timida adolescente.
Non è ancora pronta per il suo esordio, ma promette grandi soddisfazioni.

Fresca e leggermente acida è sobria ed elegante.

Profuma lievemente di uva spina ed il suo sapore ricorda le caramelle di liquirizia salate.

ASSAGGIALA CON:	Torta di Santiago (Torta semplice alle Mandorle)
IN SOTTOFONDO:	Antonello Venditti - Notte prima degli esami

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA ROSSESE

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Rossese, provenienti dalla Riviera Ligure di Ponente
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Monovitigni

Note di degustazione

La grappa di rossese esprime al meglio tutte le caratteristiche di una grappa monovitigno in tutta la sua purezza: fresca, equilibrata e con una piacevolissima rotondità.

Note tipiche di frutti rossi, tipiche del vitigno di origine.
Sono interessantissimi i profumi che ci portano alla suggestiva e affascinante Liguria: ci accarezzano così il palato le erbe mediterranee, come il timo e il rosmarino.
L'impatto con questa grappa è lo stesso che si può avere con un ligure: apparentemente chiuso e un po' serio, ma... aspetta che si apra...!
Svela una natura incredibile tutta da scoprire.

Elegante, seria e decisa.

ASSAGGIALA CON:	Farinata tipica ligure al profumo di rosmarino
IN SOTTOFONDO:	Fabrizio De Andrè - Il pescatore

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA CHARDONNAY

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Freschissime vinacce piemontesi di Chardonnay
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2017, Premio Alambicco d'Oro 2022
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Selezione Discontinua / Linea Mini Selezione

Note di degustazione

Docile.

Susine dolci e fresche e fiori bianchi.

Al naso è fragrante e delicata.

In bocca esprime un grandissimo equilibrio ed una notevole morbidezza.

Armoniosa.

ASSAGGIALA CON:	Torta Paradiso e crema alla vaniglia
IN SOTTOFONDO:	Arisa - Sincerità

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA AMARONE

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Pregiate vinacce di Corvina, Corvinone e Rondinella dal Veneto
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml - edizione esclusiva e limitata: 695 bottiglie
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2023
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Selezione Discontinua

Note di degustazione

Giovane ma potente.
L'analisi olfattiva ci presenta una Grappa di un certo spessore, ma lineare, avvolgente, complessa e calda.

In lontananza ci attirano aromi dolci amari di amarena e freschi ma aciduli di lemongrass. L'assaggi ed è sorprendentemente morbida, leggermente amara, ma decisamente gradevole.

Rispecchia alla perfezione quanto descritto nelle prime impressioni.
Se pensassi ad un personaggio...ti sembrerebbe il grande Gatsby.
Carismatica.

ASSAGGIALA CON:	Tagliere di soppressa veneta, Bra duro e grissini stirati torinesi Oppure un sigaro, mentre giochi a carte
IN SOTTOFONDO:	Depeche Mode - Personal Jesus

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA ERBALUCE PASSITO

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Pregiate vinacce di Erbaluce Passito del Canavese
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Selezione Discontinua / Linea Mini Selezione

Note di degustazione

Pura.

Erbe amaricanti e Pera Williams.

All'impatto e molto intensa, decisa.
Ma in bocca è di velluto!

Accompagnata dalla sapidità della liquirizia salata, è inaspettatamente rotonda.

ASSAGGIALA CON:	Torta di ricotta fresca e Pere caramellate
IN SOTTOFONDO:	Adriano Celentano - Una carezza in un pugno

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA PELAVERGA

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Rare vinacce di Pelaverga, dalle Langhe
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2019, Premio Alambicco d'Oro 2010
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Selezione Discontinua / Linea Mini Selezione

Note di degustazione

Spiritosa.

Confettura di fragole e pepe bianco presentano una grappa femminile: fresca, giovane e vivace.

Molto morbida.
La tipica speziatura finale la rende unica.

ASSAGGIALA CON:	Crostata di fragole, rabarbaro e pepe rosa
IN SOTTOFONDO:	Spice Girls - Spice Up Your Life

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA RUCHE'

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Pregiate vinacce di Ruchè da Castagnole Monferrato (AT)
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Selezione Discontinua / Linea Mini Selezione

Note di degustazione

Il lupo si è vestito da pecora. Profumatissima.
Boccioli di rosa e giardini traboccanti di violette e frutti di bosco.
Tu credi.
In bocca è esplosiva: secca, intensa e pungente.
E' lenta da smascherare, serve il giusto tempo per apprezzarne la forte e grandiosa personalità.

Il Ruchè è un autoctono inconfondibile coltivato e riscoperto nelle zone di Castagnole Monferrato.
Sono numerose le leggende che lo avvolgono in un alone di mistero, la più accreditata è che il vitigno provenga da antichi vitigni dell'alta Savoia. È sempre stato, nella sua semplicità, considerato il "Vino della Festa", riservato alle grandi occasioni.

ASSAGGIALA CON:	Cupcake alla crema di cioccolato e violetta
IN SOTTOFONDO:	David Bowie - Heroes

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

BRANDY RISERVA 25 ANNI

CATEGORIA	ACQUAVITE DI VINO ITALIANO - "BRANDY STRAVECCHIO"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Vino rosso italiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
INVECCHIAMENTO	Minimo 25 anni in Rovere
COLORE	Ambrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Selezione Discontinua

Note di degustazione

"E' il tempo che diamo alle persone, che le rende preziose" (cit. Saint Exupery)
E alle cose.

25 anni di invecchiamento annunciano una struttura che cresce lentamente durante la degustazione: si apre con aromi di frutta candita, spezie dolci, panettone, caramello!
Ed è un trionfo di profumi che ricordano momenti speciali.

Il gusto ci ricorda che è un distillato serio, che ha subito un'evoluzione nel corso degli anni che ha permesso di creare un notevole equilibrio tra secchezza e amabilità. La nota affumicata e il tabacco da pipa sottolineano il lungo riposo in legno. Elegante, sublime e dolce. Come un lieto fine in una favola d'amore.

ASSAGGIALO CON:	Crema catalana e crosticina di zucchero ben caramellata
IN SOTTOFONDO:	Equipe 84 - 29 settembre

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

AMARILLA APRICOT BRANDY

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Brandy Riserva, Albicocche, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica di albicocche in Brandy Riserva
COLORE	Giallo brillante
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Selezione Discontinua

Note di degustazione

Vivace e polposa.

La sua dolcezza e morbidezza sfociano in sentori di datteri e vaniglia.

Calda e avvolgente, Amarilla, ti trasporta con i sensi e la mente in luoghi lontani, esotici.

Tremendamente appagante.

COCKTAIL BECCARIS	PARADISO 2/4 DRY GIN BOGLIETTO 1/4 APRICOT BRANDY AMARILLA 1/4 SUCCO DI ARANCIA GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON:	Clafoutis di albicocche
IN SOTTOFONDO:	Raffaella Carrà - Maracaibo

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAND BUYET ORANGE BRANDY

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Brandy Riserva, Scorza di arance, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica di scorza di arance in Brandy Riserva
COLORE	Ambrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Selezione Discontinua

Note di degustazione

Elegantissimo distillato già prodotto da Elio Beccaris negli anni '60.
La sua ricetta è rimasta invariata nel tempo e ha affascinato più generazioni.

Fresco e agrumato, sono gradevoli le note di vaniglia.

Ottimo come dopo cena, in miscelazione durante l'aperitivo o in pasticceria nella preparazione di raffinati dessert

COCKTAIL BECCARIS	BUYET TONIC 3/4 GRAND BUYET ORANGE BRANDY 1/4 ACQUA TONICA SCORZA DI ARANCIA GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON:	Crêpe Suzette
IN SOTTOFONDO:	The Beach Boys - Good Vibrations

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

HANAMI CHERRY BRANDY

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Brandy Riserva, Ciliegie, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica di ciliegie in Brandy Riserva
COLORE	Rosso brillante
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Selezione Discontinua

Note di degustazione

Vellutato e profumatissimo.

Spezie dolci accompagnano l'inconfondibile profumo di marasca svelando spezie dolci come cannella e noce moscata.

Un raffinato elisir d'altri tempi, adatto alle occasioni speciali.

COCKTAIL BECCARIS	FLOWER-POWER 2/4 VERMOUTH BIANCO HELVUS 1/4 DRY GIN BOGLIETTO 1/4 CHERRY BRANDY HANAMI GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON:	Tiramisù cherry brandy con ciliegie e amarene
IN SOTTOFONDO:	Francesco De Gregori - La Donna Cannone

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

ACQUAVITE DI ALBICOCCHE

CATEGORIA	ACQUAVITE DI FRUTTA
MATERIA PRIMA	Purea di albicocche fermentata
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Acquavite di Frutta

Note di degustazione

Dolcemente profumata, ricorda un fresco succo di frutta.

Il tipico sentore di albicocca è accompagnato da aromi di amaretto e vaniglia.

In bocca il gusto è leggermente più secco rispetto alle aspettative e decisamente fine.

Piuttosto persistente, si può degustare in ogni stagione dell'anno.

ASSAGGIALA CON:	Gelato alla panna o nocciola, affogato all'acquavite di Albiccocche
IN SOTTOFONDO:	Dave Brubeck - Take Five

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

ACQUAVITE DI CILIEGIE

CATEGORIA	ACQUAVITE DI FRUTTA
MATERIA PRIMA	Purea di ciliegie fermentata
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Acquavite di Frutta

Note di degustazione

Inebriante profumo di ciliegia nel pieno della sua maturazione.

Colte a maggio e selezionate una a una, solo le più polpose arricchiscono questo nettare tipico dei paesi nordici ma sempre più apprezzato nella nostra penisola.

Morbida e fine, ha un leggerissimo sentore finale di amaretto riconducibile alla marasca.

Sfiora i sensi e riporta alla menta il ricordo di una tiepida giornata di fine primavera.

ASSAGGIALA CON:	Graffioni al cioccolato oppure fondue di formaggio
IN SOTTOFONDO:	Negrita - Gioia Infinita

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

ACQUAVITE DI PRUGNE RAMASSIN

CATEGORIA	ACQUAVITE DI FRUTTA
MATERIA PRIMA	Purea di prugne ramassin fermentata
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Acquavite di Frutta

Note di degustazione

Chi conosce le ramassin, impazzirà!

Profumatissima e dolcissima.

Ha il caratteristico gusto delle piccole prugne piemontesi colte d'estate.

La nostra acquavite di prugne è dunque inconfondibile.

Morbida, rotonda e molto persistente.

È il nostro fiore all'occhiello della Linea Acquavite.

ASSAGGIALA CON	Torta tenerina alla zucca
IN SOTTOFONDO	Amemanera - Sensa la lun-a

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS

CATEGORIA	ACQUAVITE DI FRUTTA
MATERIA PRIMA	Purea di Pere Williams fermentata
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Acquavite di Frutta

Note di degustazione

Emana l'aroma tipico delle pere Williams nel momento della raccolta: la succosità è la stessa che si avverte del frutto in piena maturazione.

Fresca e fine, il gusto della pera è inizialmente lieve per poi diventare persistente nel retrogusto.

Un elegante evergreen, immancabile nella nostra selezione artigianale di Acquavite.

ASSAGGIALA CON	Risotto al gorgonzola
IN SOTTOFONDO	Carla Bruni - Quelqu'un m'a dit

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

ACQUAVITE DI PESCHE AFFINATA

CATEGORIA	ACQUAVITE DI FRUTTA
MATERIA PRIMA	Purea di pesche fermentata
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria
INVECCHIAMENTO	6 mesi in legno
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Acquavite di Frutta

Note di degustazione

Sprigiona profumo d'estate.

Un distillato poco comune, ma con grandissime qualità.

Dolce ed equilibrata, la breve permanenza in legno esalta la succosità della pesca.

Molto morbida, piuttosto persistente e dal tocco artigianale ma di classe.

Si consiglia di gustarla fresca o temperatura ambiente ma con il bicchiere ghiacciato.

ASSAGGIALA CON	Semifreddo al torroncino
IN SOTTOFONDO	Edoardo Vianello - Abbronzatissima

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA MOSCATO RAMO

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Moscato provenienti dall'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	12 mesi in tonneaux di Rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 1500 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2022
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Ramo

Note di degustazione

Fine e delicata come seta.

Inconfondibile l'aromaticità che è propria di questo vitigno così intrigante.

Rosa Damascena e salvia purpurea si intrecciano in profumi complessi, con un sottile aroma balsamico.

Morbida, dolce, gentile e vellutata.

ASSAGGIALA CON:	Crostatina di frolla, crema pasticcera e fragoline di bosco
IN SOTTOFONDO:	Gloria Gaynor - Can't Take My Eyes Off You

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BARBERA RAMO

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Barbera provenienti dalla Langa, dal Monferrato e dall'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	12 mesi in tonneaux di Rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 1500 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Ramo

Note di degustazione

Non è e non vuole essere un'esplosione di profumi, ma mantiene la sua integrità.

Netta la fragranza di foglie di tabacco verde.

Una Grappa che si potrebbe definire enigmatica, perché fino all'assaggio non sappiamo come si vuol dichiarare.

Alla degustazione è gradevolmente secca, neutra e franca.

ASSAGGIALA CON:	Robiola di Roccaverano
IN SOTTOFONDO:	Jamiroquai - Virtual Insanity

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BARBARESCO RAMO

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo delle Langhe, provenienti dalla zona del Barbaresco
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	12 mesi in tonneaux di Rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 1500 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Ramo

Note di degustazione

Mantiene una promessa. Dolce e soave, floreale quanto basta per sentire la violetta.

Morbida, calda e fragrante: la corrispondenza naso e bocca è eccellente.

Equilibratissima e mai vanitosa, ricrea esattamente le migliori aspettative. Ricorda la glassa dei biscottini di pasta frolla e la delicatezza dei dolci di casa lievitati. Incredibilmente raffinata.

ASSAGGIALA CON:	Apple Pie con gelato alla cannella
IN SOTTOFONDO:	Norah Jones - Sunrise

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BAROLO RAMO

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo delle Langhe, provenienti dalla zona del Barolo
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	12 mesi in tonneaux di Rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 1500 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Ramo

Note di degustazione

Fine e lineare, richiama alla mente il profumo degli amaretti appena sfornati.

È una grappa signorile, sobria e versatile.

La nota legnosa si sposa perfettamente con il gradevole finale di arancio amaro.
L'impatto con il palato è delicato e non invasivo.
Semplice e graziosa.

ASSAGGIALA CON:	Amaretti morbidi di Mombaruzzo
IN SOTTOFONDO:	Muse - Feeling Good

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA ALLA RUTA

CATEGORIA	GRAPPA AROMATIZZATA
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Blend di vinacce piemontesi
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Leggermente paglierino con riflessi verdi brillanti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Ramo

Note di degustazione

Un magico rituale...che si tratti di un antico rimedio della nonna o la ricetta di una misteriosa fattucchiera, la Ruta è conosciuta da millenni per le sue ricche proprietà digestive e antisettiche.

Non solo! Leggende e riti contadini narrano di mazzetti tenuti in tasca per sconfiggere la paura o piante poste sulla soglia di casa per allontanare spiriti maligni e negatività. A noi piace riproporla come grappa tradizionale, unendo un'ottima grappa giovane, la nostra grappa Piemonte - sapiente blend di succose vinacce a bacca rossa - con un rametto di Ruta, raccolta a mano nei mesi di giugno e luglio.

Un'infusione completamente naturale, dal profumo gradevole: il sentore d'erba fresca non è sovrastato da quello intenso della grappa.
In bocca è equilibrata e piacevolmente amarognola.
Finezza e linearità si riscontrano nelle note armoniche di erbe officinali.
Il colore può variare, perchè la Ruta, riposando, rilascia lentamente sfumature verdognole e profumi che sanno d'inizio estate, sprigionando incantevoli vibrazioni...

ASSAGGIALA CON:	...assaggiala da sola! ma attento a ciò che desideri....
IN SOTTOFONDO:	King Crimson - The Court Of The Crimson King

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA MOSCATO 36 MESI

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Moscato provenienti dall'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	36 mesi in tonneaux di rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino intenso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2019, Premio Grappa Award 2021
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea 36 Mesi

Note di degustazione

Energica.

Sprigiona tutta la sua complessa e magnetica personalità al primo inspiro.

Vi è una profusione di erbe officinali, salvia e menta ci abbracciano.

In bocca sentiamo fresca frutta esotica, come il mango e la papaya.
E' rotonda, amabile e aromatica.

ASSAGGIALA CON:	Tortino caldo al cioccolato dal cuore morbido
IN SOTTOFONDO:	Zucchero - Wonderful life

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BAROLO 36 MESI

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo delle Langhe, provenienti dalla zona del Barolo
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	36 mesi in tonneaux di rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino intenso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2017, Premio Alambicco d'Oro 2013
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea 36 Mesi

Note di degustazione

Gradevole. Gradevolissima.

L'aroma di polpa gialla stramatura si intreccia a quella dei fiori gialli.

E' piacevole la fragranza di un biscottino al burro. Rotonda e di grandissimo equilibrio.

L'invecchiamento si enuncia con un lieve sapore di miele di castagno..
e un'impareggiabile raffinatezza.

Te ne innamorerai.

ASSAGGIALA CON:	Tavoletta di cioccolato fondente e nocciole, a morsi
IN SOTTOFONDO:	Julie London - I'm In The Mood For Love

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BARBERA 36 MESI

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Barbera provenienti dalle Langhe, dal Monferrato e dall'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	36 mesi in tonneaux di rovere di Slavonia
COLORE	Paglierino intenso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea 36 Mesi

Note di degustazione

Adatta ad ogni occasione. Le signorine sceglierebbero un tubino nero, i maschietti una sobria camicia bianca.

La Grappa di Barbera è versatile, fresca, con un buon equilibrio.

Profuma di Pere Williams e di Cedro candito.
Una leggera sfumatura di muschio verde, fine e gradevole.
Rotonda e secca il giusto.
Ti mette a tuo agio: calda, con un finale di mandorla amara.

ASSAGGIALA CON:	Dolcetti speziati arabi di pasta di mandorle
IN SOTTOFONDO:	Simply Red - Stars

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA MOSCATO SELEZIONE CASTAGNO

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Moscato provenienti dall'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	3 anni in Barrique di legno di castagno con metodo Solera
COLORE	Paglierino intenso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	500 ml
GRADO ALCOLICO	45 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2018, Grappa Award 2023
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Solera

Note di degustazione

Leggiadra.

Un aromatico bouquet di fiori primaverili ci accoglie, accompagnato dall'immancabile uva passa, tipica della Grappa di Moscato.
Ma ad una seconda inspirazione, si percepisce una diversità dalla nostra Grappa classica: è ancora più corposa, intensa, impetuosa.

In bocca è calda, si avverte il tenore alcolico più elevato.
Persistente è la nota di miele di castagno.

Aristocratica.

ASSAGGIALA CON:	Torrone friabile
IN SOTTOFONDO:	Yann Tiersen - Comptine d'un autre ete - L'apres-midi

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA NEBBIOLO SELEZIONE FRASSINO

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo provenienti dalle Langhe e dall'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	3 anni in Barrique di legno di frassino con metodo Solera
COLORE	Paglierino intenso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	500 ml
GRADO ALCOLICO	45 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2022, Premio Alambicco d'Oro 2023, Grappa Award 2023
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Solera

Note di degustazione

Deliziosamente tannica.

In questo vitigno piuttosto neutro, il legno svolge un ruolo fondamentale: arricchisce la Grappa di nebbiolo, quasi fino a stravolgerla.

Ne risulta un distillato contemporaneo, morbido e speziato.

Fresco e balsamico.
In bocca è rotondo, molto persistente.
Legno, incenso ed eucalipto.

ASSAGGIALA CON:	Panpepato
IN SOTTOFONDO:	Skunk Anansie - Lately

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BARBERA SELEZIONE CILIEGIO

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Barbera provenienti dalla Langa e dall'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	3 anni in Barrique di legno di ciliegio con metodo Solera
COLORE	Paglierino intenso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	500 ml
GRADO ALCOLICO	45 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio selezione acquaviti d'oro 1ª edizione, Premio Alambicco d'Oro 2007, Premio Alambicco d'Oro 2018, Premio Alambicco d'Oro 2021, Premio Alambicco d'Oro 2022, Premio Alambicco d'Oro 2023
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Solera

Note di degustazione

Seria ed affidabile.

La Grappa di Barbera in ciliegio è una garanzia. Secca e con un'ampia struttura, l'aroma ricorda le spezie ed il tabacco, con una scia iniziale di cacao amaro.

In bocca si apre ed è favolosa: frutta tropicale stramatura, eteri ed un sentore molto persistente di marasca. Il legno non compromette l'autenticità del vitigno ma ne esalta le qualità.

Corposa, piena, nobile.

ASSAGGIALA CON:	Un sigaro toscano, cioccolato fondente al 70% oppure una zuppa inglese
IN SOTTOFONDO:	Andrea Bocelli - Con Te Partirò

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA ANNIVERSARIO 1951 - 2011

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce a bacca rossa provenienti dall'Astigiano - principalmente Barbera
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	Complessivamente 4 anni in 4 legni diversi: rovere, prugno, castagno, ciliegio
COLORE	Paglierino con riflessi dorati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI:	Premio Alambicco d'Oro 2013, Premio Alambicco d'oro 2021, Premio Alambicco d'Oro 2022, Premio Grappa Award 2022, Premio Alambicco d'Oro 2023
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG. Per una degustazione di piacere sono perfetti calici più grandi, utilizzati per i cognac e senza stelo
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris oppure prezioso cofanetto in Legno
CATALOGO	Linea Novecento

Note di degustazione

Moderna e accattivante. La fragranza ricorda la frutta dolce candita, a polpa gialla, come la pesca e l'albicocca. Gelees alla frutta, che non smetteresti più di mangiare!

La dolcezza e rotondità non deve ingannarci perché è una Grappa decisamente persistente e da ottimo corpo e struttura. Sorprendente.

La Riserva anniversario è nata per celebrare i 60 anni della distilleria, creando una Grappa che fosse l'unione tra tradizione - vinacce rosse del Piemonte - e modernità - l'affinamento attraverso l'utilizzo di diversi e pregiati legni.

ASSAGGIALA CON:	Mousse all'arancia oppure scorzette di arancia candita ricoperte da cioccolato fondente
IN SOTTOFONDO:	Eurythmics - Sweet Dreams

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BAROLO 2007

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA MILLESIMATA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo delle Langhe, provenienti dalla zona del Barolo
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	10 anni in tonneaux di Rovere, 2 anni Barrique di legno di Acacia
COLORE	Paglierino carico con intensi riflessi dorati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'oro 2021, Grappa Award 2023
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Novecento

Note di degustazione

Il profumo è intenso e avvolgente. L'impressione è quella di essere immersi dall'ondata di aromi eterei che riposano nella nostra cantina d'invecchiamento: Barolo 2007 ci concede di inspirare il celebre Angel Share, ma direttamente dal calice.

Un'analisi più accurata ci riconduce esattamente alle gocce di Grappa che trasudano dalle doghe e si cristallizzano sulla Barrique.
Al gusto morbidezza e struttura ci accompagnano per tutta la degustazione, il tono di legno fresco persiste e non è invadente, viene mantenuta infatti la personalità originale della Grappa
In bocca si intrecciano i sentori di liquirizia in radice, di erboristeria. Un leggerissimo e gradevolissimo gusto amarognolo aumenta la sensazione di pulizia della bocca.

La delicata dolcezza simile a quella dei fichi secchi o disidratati lascia spazio ad un finale sapido, riconducibile al caramello salato, decisamente piacevole ed elegante.

ASSAGGIALA CON:	Brownies al caramello salato, cioccolato amaro e fior di sale
IN SOTTOFONDO:	Oasis - Wonderwall

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BARBERA 1999

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA MILLESIMATA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Barbera provenienti dalla Langa e dall'Astigiano.
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	10 anni in botti di rovere precedentemente utilizzati per l'invecchiamento della Birra
COLORE	Paglierino accennato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Novecento

Note di degustazione

Per apprezzarla, bisogna prima capirla.

Lieviti, Crosta di pane e successivamente la pasta di mandorle colpiscono i nostri sensi, ma ancora non sappiamo cosa aspettarci.

Al gusto troviamo incredibilmente una grappa leggermente secca e molto fine.
Ne gradiamo poi il sentore di tabacco dolce e di legno quassio.

Armonica.

ASSAGGIALA CON:	Pane con lievito madre, burro e acciughe.
IN SOTTOFONDO:	Dropkick Murphys - I'm Shipping Up To Boston

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA RIFO' 2001

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA MILLESIMATA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Moscato provenienti dall'Astigiano.
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	20 anni in Barrique di Rovere di Allier
COLORE	Paglierino con riflessi dorati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI:	Premio Design - Il Vestito della Grappa 2020, Premio Alambicco d'oro 2022, Grappa Award 2022
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG. Per una degustazione di piacere sono perfetti calici più grandi, utilizzati per i cognac e senza stelo
PACKAGING	Su richiesta astuccio marrone con logo Beccaris in lamina dorata oppure prezioso cofanetto in Legno
CATALOGO	Linea Novecento

Note di degustazione

Estremamente intensa e franca, ci accoglie con il gradevole profumo della crosta di pane e l'aroma di un confettino di liquirizia salata.

L'invecchiamento in legno conferisce un'eleganza inaspettata da una grappa di Moscato. Sfumature balsamiche ci accompagnano dal naso alla bocca, è proprio qui che "esplode" in tutta la sua complessità: papaya candita e salvia creano un incantevole equilibrio tra dolce e amaro.

RI - FO' significa "Riserva del Fondatore" - dedicata ad Elio che con lungimiranza e caparbietà iniziò distillando vinaccia di Moscato delle nostre colline.
Una Grande Riserva di Grappa di Moscato, dalla classica morbidezza e suadente eleganza, concessa dai preziosi carati delle barrique di rovere francese.

ASSAGGIALA CON:	Pane alle noci e burro salato oppure croissant salato e salame cotto
IN SOTTOFONDO:	Edith Piaf - Mon Manege A Moi

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA STRAVE' 2000

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA MILLESIMATA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce provenienti dalla Langa e dall'Astigiano. Un Classico Blend di Moscato, Barbera e Nebbiolo.
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	20 anni in botti di rovere
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio con maniglie in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Novecento

Note di degustazione

Impareggiabile.

Invecchiata in botti grandi, il profumo del legno è ben presente ma non invadente.
Dona equilibrio tra le tre diverse anime della grappa: la dolcezza del Moscato, la corposità della Barbera e la sinuosità del Nebbiolo.
Prevalgono i sentori di vinaccia fresca, vaniglia e frutta a polpa gialla.

Una grappa sincera, lascia la bocca pulita pronta per un altro assaggio.

Decisamente persistente e armoniosa nelle sue varie sfaccettature.

ASSAGGIALA CON:	Panini dolci con burro e salame
IN SOTTOFONDO:	All Saints - Pure Shores

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA STRAVECCHIA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo provenienti dalla zona di Barbaresco e di Moscato provenienti da Castiglione Tinella (CN)
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	12 anni in Rovere
COLORE	Paglierino con riflessi dorati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	45 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Alambicco d'Oro 2023
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG. Per una degustazione di piacere sono perfetti calici più grandi, utilizzati per i cognac e senza stelo
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris oppure prezioso cofanetto in legno con pergamena descrittiva e numerata
CATALOGO	Linea Novecento

VIS AUREA 2021

Note di degustazione

Luminosa.

Inspira: Moscato all'ennesima potenza.

Aromatica, dolce, fruttata, floreale, è tutto.

Un netto sentore di uva passa permea il bicchiere e ci fa capire quanto sia ampio il suo bouquet e quanto sia complessa e strutturata.

Il carattere deciso e incisivo del Nebbiolo da Barbaresco si fa sentire nella degustazione, arrivando dritta al punto con determinazione e persistenza.

Da meditazione, impegnativa, va degustata al momento giusto.

ASSAGGIALA CON	Vol-au-vent con ripieno di fonduta calda al tartufo o con un sigaro cubano.
IN SOTTOFONDO	Queen - Bohemian Rhapsody

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA MOSCATO 2001

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA MILLESIMATA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Moscato provenienti dall'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	18 anni in Barrique di Rovere di Tronçais Double Cask - solo 2 botti utilizzate per l'invecchiamento
COLORE	Ambrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml - edizione esclusiva e limitata: 500 bottiglie
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG. Per una degustazione di piacere sono perfetti calici più grandi, utilizzati per i cognac e senza stelo
PACKAGING	Pregiato astuccio con espositore, nastro in doppio raso verde bottiglia e logo Beccaris
CATALOGO	Linea Shapes

Note di degustazione

Estremamente floreale: fiori di zagara, cedro, fiordaliso e pompelmo rosa.

L'estensione dei profumi è ampia, a quali si aggiungono note di legno dolce e biscotto friabile.
In bocca invece è inaspettatamente vegetale; predomina l'amarezza del tarassaco.
Si rivela una grappa all'antica, asciutta e persistente.
Senza dubbio molto complessa, si svela poco a poco, lasciando un finale che ricorda la radice di liquirizia.

ASSAGGIALA CON:	Speck e datteri
IN SOTTOFONDO:	James Morrison - I Won't Let You Go

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA BAROLO 2011

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA MILLESIMATA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo delle Langhe, provenienti dalla zona del Barolo
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	13 anni in legno di rovere Austriaco
COLORE	Ambrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml - edizione esclusiva e limitata: 500 bottiglie
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG. Per una degustazione di piacere sono perfetti calici più grandi, utilizzati per i cognac e senza stelo
PACKAGING	Pregiato astuccio con espositore, nastro in doppio raso color arancio e logo Beccaris
CATALOGO	Linea Shapes

Note di degustazione

Una grappa che richiama la terra.
Con la sua alcolicità si annuncia intensa e corposa.

Corteccia, vaniglia, genziana e radice di rabarbaro.

Al palato rispecchia tutti i sentori che si sono presentati fin da subito nell'analisi olfattiva, anzi, ancora di più....
in un secondo assaggio si apprezza il gusto del marzapane, del cacao e delle mandorle armelline.

ASSAGGIALA CON:	Cupete - dolcetti tipici cuneesi a base di frutta secca
IN SOTTOFONDO:	John Newman - Love me Again

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA AMARONE 2021

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA MILLESIMATA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Pregiate vinacce di Corvina, Corvinone e Rondinella dal Veneto
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	2 anni in botti di rovere
COLORE	Ambrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml - edizione esclusiva e limitata: 500 bottiglie
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG. Per una degustazione di piacere sono perfetti calici più grandi, utilizzati per i cognac e senza stelo
PACKAGING	Pregiato astuccio con espositore, nastro in doppio raso fucsia e logo Beccaris
CATALOGO	Linea Shapes

Note di degustazione

Avvolgente e favolosa.

Nè troppo secca nè troppo morbida, il gradevole profumo di geranio esce lentamente svelando poi il ginepro e la noce moscata.

Completa, rotonda, e appagante: nel gusto si avvertono un susseguirsi di piacevoli sentori speziati, una leggera piccantezza richiama alla mente la cannella, il pandizenzero e gli anicini. Un po' di dolcezza e morbidezza del dattero, ed ecco come si presenta questa grappa a dir poco favolosa.

ASSAGGIALA CON:	Bagel integrali con prosciutto crudo nostrano e mascarpone
IN SOTTOFONDO:	Coldplay - My universe

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA ARNEIS 2019

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA MILLESIMATA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Arneis provenienti dalle Langhe
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	3 anni in Barrique: rovere di Vosges
COLORE	Ambrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml - edizione esclusiva e limitata: 300 bottiglie
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG. Per una degustazione di piacere sono perfetti calici più grandi, utilizzati per i cognac e senza stelo
PACKAGING	Pregiato astuccio con espositore, nastro in doppio raso color verde acido/brillante e logo Beccaris
CATALOGO	Linea Shapes

Note di degustazione

Carismatica e attraente.

La nostra prima volta!
Lasciare che una grappa di Arneis si facesse accudire da preziose barrique è stato sorprendente.

Al naso s'ispira la delicatezza e la fugace aromaticità, tipiche di questo vitigno.
La fanno da padrona l'albicocca disidratata e il tabacco dolce, merito del legno che possiede una tostatura piuttosto importante.

In bocca si rivela più intensa, l'alcolicità la rende calda senza risultare aggressiva.
Sono rievocati i sentori del tabacco, questa volta ancora più marcati con una leggera nota astringente di liquirizia.
Secca, armonica e difficile da dimenticare.

ASSAGGIALA CON:	Gorgonzola piccante e qualche fettina di pera williams
IN SOTTOFONDO:	Never gonna not dance again - Pink

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA NEBBIOLO 2006 ANNIVERSARIO 70

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA MILLESIMATA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Nebbiolo delle Langhe
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	15 anni in botti di Rovere
COLORE	Ambrato luminoso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml - edizione esclusiva e limitata: 800 bottiglie. Celebrativa per il 70° anniversario della Distilleria
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Mediterraneo Packaging 2022, Alambicco D'oro 2022
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG. Per una degustazione di piacere sono perfetti calici più grandi, utilizzati per i cognac e senza stelo
PACKAGING	Pregiato astuccio con espositore, nastro in doppio raso color blu admiral e logo Beccaris
CATALOGO	Linea Shapes

Note di degustazione

La grappa, una sinfonia perfetta.
Vinaccia, alambicco e distillatore sono il trittico giusto di ogni grappa.
Come un direttore d'orchestra, il mastro distillatore crea la giusta sinfonia tra la vinaccia e la sua lavorazione, per ottenere un prodotto artigianale dai profumi e aromi perfetti, equilibrati, intensi e persistenti, secondo il proprio gusto.
Con questo preludio sarà più semplice entrare nella vera essenza di questa grappa: pura armonia.
Il profumo annuncia sentori di tabacco freschissimo, con un leggero aroma di vaniglia e di pesca nettarina. Ricca e complessa, la breve nota di elicriso nasconde una piacevole spolverata di cannella e un accenno di liquirizia.
L'equilibrio dei sapori è elevatissimo: il cioccolato bianco è presente sia al naso che alla bocca, donandole una magnifica setosità.
Dopo qualche minuto lasciata a riposare nel calice si apre e il profumo diventa ampio.
Nel retrolfatto vi è un ritorno di uva di Corinto, tabacco da pipa e chips di mela (in piemontese "Ciapulin").
Ha il fascino di una grappa senza tempo: delicata, elegante e seducente.

ASSAGGIALA CON:	Torta paradiso, torta di rose o petits fours
IN SOTTOFONDO:	Misread - Kings Of Convenience
	One Moment In Time - Dana Winner

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA MOSCATO RISERVA 70 ANNI

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "STRAVECCHIA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Selezionatissime vinacce di Moscato provenienti dall'Astigiano
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	10 anni in botti di rovere - dal 2011 al 2021
COLORE	Paglierino con riflessi dorati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml - edizione celebrativa, esclusiva e limitata di 9721 bottiglie
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
PREMI E RICONOSCIMENTI	Premio Mediterraneo Packaging 2021
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG.
PACKAGING	Esclusivo ed elegante astuccio con finiture ricercate e logo Beccaris
CATALOGO	Linea Stravecchia

Note di degustazione

Sincera.
Quanto un uomo elegante e distinto, ma che non ha paura di sporcarsi le mani.
Si respira il Moscato alla sua massima espressione: ricca e armonica, ma al tempo stesso sobria.
Biancospino e pesca della vendemmia, dal profumo delicatissimo e leggermente acidulo sono il preludio di una verità ancora da scoprire.
Stupisce il lieve sentore agrumato di arancio amaro e pompelmo, rendendo il distillato fresco: ma sono i fiori di zagara che incantano.
Il tabacco avvolge velocemente per poi scomparire e ritornare per un breve saluto finale nel retrogusto.
Lineare e di grande equilibrio, le doti classiche della Grappa di Moscato non mancano: salvia, tarassaco ed erbe aromatiche.
Una punta di spezie dolci - tra cui la noce moscata - lasciano spazio a una persistente e ricorrente gradevolissima scia amara.
L'anima di questa Grappa Stravecchia è quella di un uomo, di tanti uomini che hanno faticato e con costanza e caparbietà hanno racchiuso il loro sogno, il loro onore e il loro orgoglio all'interno di questa prestigiosissima ed esclusiva Riserva.

ASSAGGIALA CON:	Un gianduiotto torinese... o tutt'al più una buona pastiera napoletana
IN SOTTOFONDO:	Simon & Garfunkel - The Sound of Silence Bob Dylan - Blowin' in the Wind

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA STRAVECCHIA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Cuvée delle migliori annate di Grappa di Moscato degli ultimi 10 anni
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	In botti di Rovere
COLORE	Paglierino carico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	3000 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG. Per una degustazione di piacere sono perfetti calici più grandi, utilizzati per i cognac e senza stelo
PACKAGING	Su richiesta cofanetto in legno con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Stravecchia

SENZA ETA'

Note di degustazione

Erbacea e fresca, ricorda il talco mentolato ed erbe officinali.

Seguono l'uva stramatura e i sentori tipici del Moscato come la salvia, esaltati dall'accurato assemblaggio eseguito da Carlo Beccaris.

Intensa e ricca al naso, ritroviamo confermate al gusto le migliori caratteristiche che questa grappa sa offrirci.

Morbida ma di carattere.

ASSAGGIALA CON:	Torta salata con ricotta, speck, pecorino e spinaci
IN SOTTOFONDO:	Michael Jackson - Beat it

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA PIEMONTE

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Blend di vinacce piemontesi
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	700 ml / 1000 ml / 2000 ml
GRADO ALCOLICO	40% VOL. (disponibili anche 45%, 50%, 60% VOL.)
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Piemonte

Note di degustazione

Giovane e fresca.
Secca ma rotonda, esprime tutto l'aroma della vendemmia e della prima distillazione: succoso mosto ed erbe di campo.

Persistente ed equilibrata, riunisce in modo armonioso le primissime vinacce assemblate accuratamente per essere distillate a inizio ottobre.

Dedicata a chi ama le cose semplici ed è alla costante ricerca di una Grappa sincera.

ASSAGGIALA CON:	Focaccina al rosmarino e pancetta coppata
IN SOTTOFONDO:	Al Bano Carrisi & Romina Power - Felicità

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA CLASSICA

CATEGORIA	GRAPPA GIOVANE
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Blend di vinacce piemontesi di Barbera, Moscato e Dolcetto
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
AFFINAMENTO	6 - 8 mesi in acciaio
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	1000 ml
GRADO ALCOLICO	45% VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Piemonte

Note di degustazione

Rotonda, profumata ed elegante, una vera signora.

I suoi 45 gradi si fanno sentire quando la assaggi, senza però risultare aggressivi.

Calda, strutturata e corposa.

All'esame retro-olfattivo vi è un ritorno amaro ma gradevole.

Al naso risulta inoltre fragrante, in bocca più secca.

ASSAGGIALA CON:	Arrosto di cinghiale con castagne
IN SOTTOFONDO:	L. V. Beethoven - Violin Concerto

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

GRAPPA CLASSICA RISERVA

CATEGORIA	GRAPPA INVECCHIATA - "RISERVA"
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Blend di vinacce piemontesi di Barbera, Moscato e Dolcetto
METODO DI DISTILLAZIONE	Impianto tradizionale continuo in corrente di vapore; in funzione dal 1951 nella nostra Distilleria storica
INVECCHIAMENTO	24 mesi in Rovere
COLORE	Paglierino carico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	1000 ml
GRADO ALCOLICO	45% VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone marrone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Piemonte

Note di degustazione

Ricordo di dolce fatto in casa.

Fragrante e floreale, delicatamente profumata di rosa damascena.

In bocca gradevole e rotonda, morbida ed elegante.

I tre vitigni si sposano magnificamente l'un con l'altro.
Non si percepisce l'alcolicità piuttosto elevata ma anzi, è calda e nobile.

ASSAGGIALA CON:	Millefoglie di pan di Spagna e crema allo zabaione
IN SOTTOFONDO:	J S. Bach - Aria sulla Quarta Corda (Anastasiya Petryshak)

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Miele di acacia, grappa Piemonte, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Aromatizzate

Note di degustazione

La dolcezza del miele si bilancia alla perfezione con il tenore alcolico della grappa, dando vita a un liquore morbido, non troppo zuccherino e di grande equilibrio.

Profuma di fiori di acacia e fiori di arancio, è caldo, armonico e vellutato.

Da provare con una tisana alla melissa oppure una tisana di latte caldo.

ARNIELLA

Le infusioni spiritose

La nostra artigianalità nasce da eccellenti materie prime: per tutti i nostri liquori e grappe aromatizzate utilizziamo infusi naturali a partire da erbe, spezie e frutti sapientemente miscelati nel nostro laboratorio. Dal 1951.

ASSAGGIALO PENSANDO A...una vacanza in uno chalet di montagna

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Fiori di camomilla, grappa di Nebbiolo invecchiata, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Paglierino brillante
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Aromatizzate

CAMOMILLA

Note di degustazione

L'aroma è intenso, tipico e deciso, ma allo stesso tempo delicato.

Gradevolmente erbaceo e dolce, è un infuso che prevede l'utilizzo unicamente dei capolini di fiori di camomilla essiccati.

Morbida e rotonda, da noi è definita "tisana alcolica", che consigliamo quindi scaldata o come correzione per thè verde.

Gradevole anche bevuta fresca in estate.

Le infusioni spiritose

La nostra artigianalità nasce da eccellenti materie prime: per tutti i nostri liquori e grappe aromatizzate utilizziamo infusi naturali a partire da erbe, spezie e frutti sapientemente miscelati nel nostro laboratorio. Dal 1951.

ASSAGGIALO PENSANDO A...una notte insonne di luna piena

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Chicchi di caffè, grappa Piemonte, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Bruno
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Aromatizzate

Note di degustazione

La miscela di caffè e grappa sprigiona un esaltante profumo di moka.

La versione estrema del caffè corretto: ci piace l'idea di poter racchiudere in un bicchierino il gusto pregiato del vero caffè italiano e della grappa artigianale.

Durante la degustazione ci accompagnano sentori di cacao e caramello.

Una delle primissime grappe aromatizzate prodotte dal Cav. Elio Beccaris già negli anni '50.

Si può osare un caffè shakerato alla piemontese o come tocco speciale per panna cotta o bavaresi al caffè.

GRANERA

Le infusioni spiritose

La nostra artigianalità nasce da eccellenti materie prime: per tutti i nostri liquori e grappe aromatizzate utilizziamo infusi naturali a partire da erbe, spezie e frutti sapientemente miscelati nel nostro laboratorio. Dal 1951.

ASSAGGIALO PENSANDO A...un lunedì mattina

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Lamponi, grappa Piemonte, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Rosso lampone brillante
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Aromatizzate

LAMPONE

Note di degustazione

Dolce e zuccherino come una caramella.

Ha una nota acidula che lo rende fresco, risulta morbido, equilibrato e dolce al punto giusto.

Oltre all'aroma caratteristico del lampone, possiamo apprezzare sfumature di ribes rosso e mora.

Meraviglioso gustato fresco, la sua persistenza resta lunga e invariata.

Curioso in miscelazione, è ideale per guarnire o come ingrediente di panna cotta, mousse alla vaniglia e dolci dal gusto delicato.

Le infusioni spiritose

La nostra artigianalità nasce da eccellenti materie prime: per tutti i nostri liquori e grappe aromatizzate utilizziamo infusi naturali a partire da erbe, spezie e frutti sapientemente miscelati nel nostro laboratorio. Dal 1951.

ASSAGGIALO PENSANDO A... un pomeriggio soleggiato in piena estate

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Scorze di limoni di Levanto, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Giallo carico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	30 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Aromatizzate / Linea non solo grappa / Linea Mini selezione

Note di degustazione

LIMONE'

Un'esplosione di profumi di limoni freschissimi in piena maturazione.

Il gusto è dolce, il tenore alcolico e la moderata quantità di zucchero consentono di apprezzare gli oli essenziali del frutto senza essere mai stucchevole.

Fine, elegante e delicato, è morbido e vellutato.

L'intero processo è eseguito manualmente: dalla raccolta dei limoni, alla rimozione della sottile scorza, alla preparazione dell'infuso (che riposerà circa 15 giorni).

Si può gustare fresco o ghiacciato, miscelato con uno Spumante Brut o come guarnizione per frutta e gelato.

Le infusioni spiritose

La nostra artigianalità nasce da eccellenti materie prime: per tutti i nostri liquori e grappe aromatizzate utilizziamo infusi naturali a partire da erbe, spezie e frutti sapientemente miscelati nel nostro laboratorio. Dal 1951.

ASSAGGIALO PENSANDO A... una passeggiata primaverile in Riviera Ligure.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Radici di liquirizia, grappa di Nebbiolo invecchiata, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Ambrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Aromatizzate

LIQUIRIZIA

Note di degustazione

Secca e astringente, fortemente digestiva.

Il gusto dolce - amaro è riconducibile alla vera e propria radice, piuttosto che ai classici confetti zuccherati.

Non troppo dolce, ha una nota fresca e lievemente balsamica.
La presenza della grappa nell'infuso arricchisce la struttura e la persistenza del distillato.

Il sapore ricorda le erbe officinali che gli conferiscono un carattere forte e deciso di per sè, da provare ghiacciato con due foglioline di menta.

Le infusioni spiritose

La nostra artigianalità nasce da eccellenti materie prime: per tutti i nostri liquori e grappe aromatizzate utilizziamo infusi naturali a partire da erbe, spezie e frutti sapientemente miscelati nel nostro laboratorio. Dal 1951.

ASSAGGIALO PENSANDO A...un fredda serata d'inverno passata davanti al caminetto.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Mirtilli, grappa Piemonte, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Blu - Violaceo
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Aromatizzate

Note di degustazione

MIRTILLA

Una confettura di mirtilli di bosco.
L'immagine perfetta per descrivere al meglio la sensazione di questo infuso a dir poco inebriante.

Fresco e beverino, leggermente acidulo e morbido.

Si possono cogliere sfumature di frutti di bosco, come i lamponi e le more.

Ideale per classici abbinamenti con gelato alla panna e macedonia di frutti di bosco o per sfumare deliziosi piatti a base di selvaggina.

Le infusioni spiritose

La nostra artigianalità nasce da eccellenti materie prime: per tutti i nostri liquori e grappe aromatizzate utilizziamo infusi naturali a partire da erbe, spezie e frutti sapientemente miscelati nel nostro laboratorio. Dal 1951.

ASSAGGIALO PENSANDO A...te bambino che raccogli mirtilli selvatici nel bosco

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Nocciola tostata IGP Piemonte, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Ambrato con riflessi dorati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	30 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Aromatizzate / Linea Mini selezione

NOCCIOLETTA

Note di degustazione

Un tuffo nelle Langhe.

L'aroma è quello tipico della nocciola trilobata delle nostre colline.

Dolce e unica, la nocciola da vita a un liquore morbidissimo, con una punta di vaniglia, cioccolato e spezie dolci.

Molto persistente, è gradevole nel caffè, ghiacciato, insolito ma originale nei cocktail.

Da provare assolutamente con la cioccolata calda, sul gelato o per annaffiare genuine torte casalinghe.

Le infusioni spiritose

La nostra artigianalità nasce da eccellenti materie prime: per tutti i nostri liquori e grappe aromatizzate utilizziamo infusi naturali a partire da erbe, spezie e frutti sapientemente miscelati nel nostro laboratorio. Dal 1951.

ASSAGGIALO PENSANDO A... quella passeggiata tra le colline in una tiepida giornata autunnale

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Scorza d'arancia, grappa Piemonte, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Paglierino carico con riflessi aranciati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	40 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Aromatizzate

ORANGE BRANDA

Note di degustazione

Freschissimo e agrumato, dolce e di una morbidezza tale da non sovrastare l'aroma della grappa, anzi fondendosi armoniosamente con lei.

La vaga sensazione amarognola rende ancora più intrigante questo distillato.

Elegante e dal gusto retrò.

Prodotta sin dai primi anni 50, è una delle grappe aromatizzate storiche della nostra distilleria.

Ottima semplicemente con un cioccolatino fondente o con scorze d'arancia candite e ricoperte di cioccolato amaro.

Le infusioni spiritose

La nostra artigianalità nasce da eccellenti materie prime: per tutti i nostri liquori e grappe aromatizzate utilizziamo infusi naturali a partire da erbe, spezie e frutti sapientemente miscelati nel nostro laboratorio. Dal 1951.

ASSAGGIALO PENSANDO A...una serata romantica

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

AMARETTO

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Mandorle amare armelline, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Ambrato con riflessi aranciati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	28 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa/ Linea Mini selezione

Note di degustazione

Comfort-liqueur.

Tra i più classici liquori della tradizione.
Avvolgente profumo e gusto di mandorle, che richiamano sensazioni autunnali.

Ritroviamo dolci note di cacao e vaniglia.
Raffinato, gustoso e mai stucchevole.
Eclettico in pasticceria come protagonista principale o per esaltare altri ingredienti.
Invitante per cocktail o bevande calde.

COCKTAIL BECCARIS	CUORICINO 1/4 AMARETTO 2/4 CAFFE' BOLLENTE 1/4 PANNA MONTATA ZUCCHERO DI CANNA A PIACERE
ASSAGGIALO CON	Torta pesche e amaretto
IN SOTTOFONDO	Queen - Love Of My Life

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

AMARO SAN CARLO

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	30 erbe diverse, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Bruno intenso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	30 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa / Linea Mini selezione

Note di degustazione

Il nostro digestivo per eccellenza.

Equilibrato al punto da sembrare ruffiano.

In realtà è un digestivo che mette tutti d'accordo.
Secco ma non troppo, amabile ma non troppo e armonico.

Il sapiente mix segreto di erbe e spezie segue una ricetta storica.
Spiccano il rabarbaro, la china, e l'arancio amaro.

Il nome San Carlo è dedicato a una panoramica frazione di Costigliole d'Asti, il nostro paese.

COCKTAIL BECCARIS	CARLUCCIO 2/5 AMARO SAN CARLO 1/5 VERMOUTH ROSSO RUBENS 1/5 DRY GIN BOGLIETTO 1/5 BITTER UNA SPRUZZATA DI SELZ GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON	Code di gambero fritte e salsa agrodolce
IN SOTTOFONDO	Smash Mouth - All Star

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Erbe amaricanti, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Rosso vivo
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa / Linea Mini selezione

BITTER

Note di degustazione

Intramontabile.

Ricco, rotondo e dal caratteristico gusto amaro.

Gli aromi ricordano i frutti rossi come il ribes e i chiodi di garofano.

In bocca le erbe amaricanti ti travolgono con un gusto simile alla genziana e al rabarbaro, lasciando però anche spazio a note più dolci come cannella e arancio dolce.

Ottimo digestivo e camaleontico: perfetto per infinite combinazioni nella mixology.

COCKTAIL BECCARIS	BITTERIAMO 2/4 BITTER 2/4 VERMOUTH ROSSO RUBENS SODA/SELTZ/TONICA 1 FETTA DI ARANCIA + 1 SCORZA DI LIMONE GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON	Verdurine e acciughe in pastella
IN SOTTOFONDO	Renato Carosone - Tu Vuo' Fa' L'Americano

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	China calissaia, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Bruno intenso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	30 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa

Note di degustazione

CHINA

Una coccola d'inverno davanti al caminetto.

Amabile, persistente, leggermente amara e tendente al dolce.

Fine ed elegante, ha un aroma che ricorda lontanamente il caramello, la cannella e la noce moscata.

Ottima da sorseggiare calda con una scorza di agrume.
Gustoso tonico e digestivo, era utilizzato nell'antichità come cura naturale, non a caso il suo profumo ricorda un'antica farmacia.

COCKTAIL BECCARIS

CHINA D'INVERNO
2/4 CHINA
1/4 VERMOUTH BIANCO HELVUS
1/4 DRY GIN BOGLIETTO
GHIACCIO A PIACERE

ASSAGGIALO CON	Torta ai tre cioccolati o biscottini di pan di zenzero
IN SOTTOFONDO	Wham! - Last Christmas

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

DRY GIN BOGLIETTO

CATEGORIA	GIN
INGREDIENTI e BOTANICHE	Soluzione idroalcolica di cereali, distillato di ginepro, alcolati aromatici e infusi naturali di fiori di sambuco, scorza di mandarino, fiori di acacia e pepe rosa
METODO DI PRODUZIONE	Distillazione con alambicco discontinuo a bagnomaria di alcool etilico 96° con infuso di bacche di ginepro e successiva infusione
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	45 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa/Linea Mini selezione

Note di degustazione

Puro e lineare.
Così si proclama il nostro Dry Gin Boglietto, creato per completare la linea Aperitivi Beccaris.
Miscelato con il Vermouth Rosso Rubens e lo storico Bitter crea un gustosissimo Negroni artigianale.

L'aroma è tipico del ginepro montano, combinato a delicate spezie tendenti al pepe.
Persiste l'aroma balsamico che dona piacevolissima freschezza.

Secco ed equilibrato, ha un gusto deciso e gradevole al palato, oleoso e vellutato.
La presenza di botaniche non sovrasta la vera essenza del ginepro, caratteristica madre del Gin.
Sincero.

COCKTAIL BECCARIS	NEGRONIS 1/3 DRY GIN BOGLIETTO 1/3 BITTER 1/3 VERMOUTH ROSSO RUBENS 1 FETTA DI ARANCIA GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON	Tramezzini con salmone affumicato e paté di olive
IN SOTTOFONDO	Andrea Motis & Joan Chamorro Grup - Desafinado

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Soluzione idroalcolica, zucchero, aromi naturali ed erbe amaricanti
METODO DI PRODUZIONE	Infusione naturale
COLORE	Bruno scuro
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa

FERNET

Note di degustazione

Liquirizia e genziana aprono le danze.
Si uniscono poi sentori balsamici riconducibili a menta ed eucalipto, sentori amaricanti decisi e intensi. Sorprende la nota agrumata.

Ben note sono le sue indiscutibili proprietà digestive, ha carattere!

Al palato è secco, asciutto e pulito.
Schietto.

COCKTAIL BECCARIS	PAOLITO 3/4 FERNET 1/4 CHINOTTO GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO DOPO	Una cena sostanziosa, ghiacciato con scorza d'arancia
IN SOTTOFONDO	ABBA - Gimme! Gimme! Gimme!

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Artemisia (genepi femmina), alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Giallo paglierino tendente al verde pallido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	38 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa / Linea Mini selezione

GENEPY

Note di degustazione

Dolce e delicato.

Il profumo ricorda le fresche erbe montane, la sensazione è quella di aprire la porta di un'antica erboristeria.

Equilibrato e vellutato esprime al meglio la classica essenza di questo digestivo tradizionale.

Non tutti sanno che si può degustare anche caldo: è un'ottima correzione per infusi e tisane a base di camomilla, melissa e verbena.

COCKTAIL BECCARIS	GenePai 1/4 GENEPY 3/4 INFUSO DI FINOCCHIO E LIQUIRIZIA
ASSAGGIALO DOPO	Polenta concia
IN SOTTOFONDO	Melanie Oesch - Yodel

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Bacche e foglie di Mirto, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Bruno con riflessi violacei
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	33 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa

MIRTO

Note di degustazione

Tipico gusto dolce - amaro.

Colpisce per la sua unicità: l'aroma delle bacche di Mirto è inconfondibile. La nostra ricetta prevede una variazione rispetto a quello tipico sardo, più amabile e meno pungente, il nostro Mirto si vuole differenziare pur rispettando pienamente la ricetta classica.

Non è solo il classico digestivo, ma una bevanda versatile utilizzata sempre di più anche in miscelazione.

COCKTAIL BECCARIS	MIRTISSIMO 3/4 MIRTO 1/4 ALTA LANGA BRUT SPRUZZATA DI SODA GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON	Crostini caldi con ricotta e bottarga di muggine
IN SOTTOFONDO	Tazenda & Eros Ramazzotti - Domo mea

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Mallo di noci, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Bruno con riflessi ramati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	500 ml
GRADO ALCOLICO	30 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa

NOCINO

Note di degustazione

Come da tradizione, il nostro nocino viene prodotto con un infuso di mallo di noce acerba colta a giugno per poi essere imbottigliato pochi giorni prima di Natale.

Sono moltissimi anni che l'intero processo viene eseguito a mano, dalla raccolta del frutto, all'imbottigliamento finale.

Ha il tipico sapore di noce, con sfumature di frutta secca e caramello.

Corposo ed equilibrato, dolce e lievemente amaro.

Da una classica meringata, a una torta di noci o più semplicemente sul gelato, il nostro Nocino può accompagnare i dolci più disparati.

ASSAGGIALO PENSANDO A... La canzone "La notte di S. Giovanni" di Vinicio Capossela

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Anice stellato, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Paglierino scarico / bianco lattiginoso se miscelato con acqua
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	45 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa

Note di degustazione

PASTIS

100% Anice.

L'alta gradazione enfatizza il gusto primario di Anice, che prevale sulle altre sensazioni gustative.
Segue la liquirizia delicata, la scia speziata riconducibile ai semi di finocchio e coriandolo.

Estivo, rinfrescante e fortemente digestivo.

COCKTAIL BECCARIS	VERDE COCCODRILLO 2/4 PASTIS 1/4 ACQUA 1/4 SCIROPPO ALLA MENTA GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON	Pizzette con pomodorini freschi., olive e capperi
IN SOTTOFONDO	Haddaway - What Is Love

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Scorza di mandarino, erbe, spezie, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Rosso brillante con riflessi aranciati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	18 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa

Note di degustazione

PERU'

Fruttato e floreale dal gusto easy!

La nostra personale interpretazione dell'aperitivo.

La presenza di erbe e spezie ne accresce la struttura e complessità, l'aroma primario rimane però quello fresco e agrumato.

Fine, delicatamente amaro, senza troppi fronzoli.

COCKTAIL BECCARIS	APPERU'! 1/3 APERITIVO PERU' 2/3 PROSECCO SODA/SELTZ/TONICA 1 FETTA DI ARANCIA GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON	Cubetti di Parmigiano Reggiano, gnocco fritto e olive
IN SOTTOFONDO	Irama - Mediterranea

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Ciliegia nera e frutti rossi, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Rosso - violaceo
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa

RATAFIA'

Note di degustazione

Ratafrutta. Una ratatouille di frutta.

Un coinvolgente mix di frutti rossi dolcissimi: ciliegie, amarena, ribes, lampone, mora, fragoline di bosco e chi più ne ha, più ne metta.

Il segreto per una buona ricetta è quello di saper assemblare sapientemente gli infusi di frutta.

Il finale è ammandorlato, quasi fino a ricordare un amaretto.
Come un bimbo in un negozio di caramelle.

COCKTAIL BECCARIS	RATAFRUITS RATAFIA' LIME ZUCCHERO DI CANNA GREZZO GHIACCIO TRITATO A PIACERE
ASSAGGIALO CON	Gelato artigianale al fiordilatte e frutti di bosco freschi
IN SOTTOFONDO	Elvis Presley - Tutti Frutti

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Rosa, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Rosa
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa / Linea Mini selezione

ROSE

Note di degustazione

La fragranza che emana è la stessa che si avverte annusando un bouquet di rose fresche.

La nota floreale che è ovviamente dominante, è accompagnata da una più dolce di vaniglia e rosa canina.

Intenso ma allo stesso tempo delicato, in fitoterapia è considerato un ottimo digestivo.

Il moderato contenuto alcolico lo rende apprezzabile anche da chi non è un grande amante dei distillati.

Un liquore vintage dal fascino intramontabile, sublime se accompagnato da dolcetti a base di pasta di mandorle.

ASSAGGIALO PENSANDO A... L'immagine che il suo nome evoca: "rugiada del sole"

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

SAMBUCA

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Anice stellato, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Cristallino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml
GRADO ALCOLICO	42 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Tumbler o Rock glass
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa

Note di degustazione

Dolce ma forte.

Profumata ma secca.

Delicata ma intensa.

L'aroma di anice penetra nelle narici e persiste accompagnata dal gusto di liquirizia e menta.

La nostra Sambuca si distingue per l'altissima percentuale di infuso naturale di anice a discapito dello zucchero, creando un liquore molto armonioso ma soprattutto dallo spiccato carattere artigianale.

COCKTAIL BECCARIS	SAN-BUCA 2/4 SAMBUCA 1/4 SUCCO DI LIME 1/4 SODA GHIACCIO A PIACERE
ASSAGGIALO CON	Carpaccio di tonno affumicato, pepe rosa, ananas e olio e.v.o. al limone o un semifreddo al caffè
IN SOTTOFONDO	Red Hot Chili Peppers - Under The Bridge

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Viole, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Viola
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	700 ml / 200 ml
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Non Solo Grappa / Linea Mini selezione

Note di degustazione

VIOLE

Il profumo ricorda i fiori primaverili, la nota di viola è invece più delicata ma ugualmente ben riconoscibile.

La fragranza della viola è accompagnata da sentori austeri ed erboristici.

Intenso ma allo stesso tempo rotondo, è considerato un ottimo digestivo che al gusto ci ricorda piccoli petali zuccherati.

Il moderato contenuto alcolico lo rende apprezzabile anche da chi non è un grande amante dei distillati.

Un liquore vintage dal fascino intramontabile, sublime se accompagnato al gelato artigianale alla panna.

ASSAGGIALO PENSANDO A... Lo scrigno segreto nell'armadio a casa di nonna

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

BAROLO CHINATO

CATEGORIA	VINO AROMATIZZATO
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Vino Barolo dalle Langhe
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica di 21 giorni con zucchero, erbe e spezie (china calissaia, anice stellato, coriandolo, legno quassio, arancio amaro, semi di finocchio, semi di anice, sambuco, salvia, assenzio)
COLORE	Rubino con riflessi aranciati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 15°
CAPACITA'	500 ml
GRADO ALCOLICO	18 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Golosa

Note di degustazione

Vintage ma moderno.
Intrigante mix di erbe, spezie e radici. Spicca immediatamente la tipica nota dolce amara della china calissaia, corteccia predominante all'interno della ricetta che esalta l'aromaticità del vino di partenza.

Morbido ed equilibrato, è un Barolo Chinato in controtendenza rispetto a quelli storici. Esalta l'eleganza, l'equilibrio, l'armonia con una freschezza agrumata conferita da scorze di arancio dolce e arancio amaro. La modernità si ritrova nella capacità di unire sapientemente erbe e spezie in modo armonico, senza che si sovrastino, nel rispetto della personalità di ogni singolo aroma e del vino di partenza.
Si avverte una scia balsamica dovuta all'anice stellato, che non nasconde un retrogusto importante e piacevolmente amaro enfatizzato dal legno quassio e dal coriandolo.

ASSAGGIALO CON:	Torta di castagne tipica piemontese
IN SOTTOFONDO:	Amy Winehouse - Back To Black

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CUORDICACAO

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Cacao, latte, tuorlo d'uovo, distillato di Rhum, infuso di Vaniglia Bourbon, infusi di spezie esotiche alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Cioccolato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
CAPACITA'	500 ml
GRADO ALCOLICO	16 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Golosa

Note di degustazione

Gli umpa lumpa non saprebbero farlo meglio!

Cremoso, goloso e cioccolatoso, soddisfa la voglia di cioccolato più che mai

Il contenuto grado alcolico e la presenza del Rhum lo rendono ancora più gustoso e rotondo.

Si percepiscono leggerissime note di vaniglia, cannella dolce e fava tonka.

Ideale come topping per panna cotta e dolci al cucchiaio.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CATEGORIA	LIQUORE
INGREDIENTI	Liquirizia, menta, alcool, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Marrone scurissimo
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	500 ml
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Bicchiere da liquore
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Golosa

MENTANERA

Note di degustazione

Vivacissimo liquore dal gusto inconfondibile di caramella alla liquirizia.

Fresco e dolce, il sentore di menta piperita lo rende un digestivo eccellente.

Molto persistente, avvolge il palato ed è piuttosto consistente.

Consigliamo di berlo fresco o con ghiaccio.

La bassa gradazione lo rende leggero e adatto ai palati più fini.

Il gusto è intenso, il carattere è deciso, la menta lo rende quasi balsamico.

Insolito ma appagante se assaggiato su un sorbetto al limone, classico e rinfrescante se gustato con gelato alla menta.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

IGPERCENTO BARBERA CHINATO

CATEGORIA	VINO AROMATIZZATO
VITIGNO DI ORIGINE E PROVENIENZA	Vino Barbera d'Asti DOCG
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica di Barbera d'Asti DOCG, zucchero e infusi naturali di erbe e spezie
COLORE	Rosso con riflessi aranciati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 15°
CAPACITA'	500 ml
GRADO ALCOLICO	16 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Golosa

Note di degustazione

Anticamente utilizzato come Elisir e distribuito dalle farmacie, era largamente diffuso nelle case di campagna e nelle cantine.
Oggi è gradito da un vasto pubblico che ne apprezza le pregiate qualità sia come dopocena che come aperitivo.

I profumi richiamano le tipiche spezie dei dolcetti invernali di marzapane: merito della cannella e del cardamomo.

Intrecci di agrumi (arancio dolce e arancio amaro) sono è perfettamente in armonia con la dolcezza e delicatezza delle note di vaniglia a e camomilla.

Una lieve astringenza è dovuta al carattere predominante del vino di partenza e alla presenza dell'infuso delle radici di liquirizia. Le caratteristiche di questo vino aromatizzato si possono riassumere in armonia, equilibrio e freschezza.

16 percento si presta infatti come ottimo ingrediente per la miscelazione: in aggiunta ad un Negroni o ad un Americano può personalizzare ed arricchire i cocktail più svariati. Gustosissimo se scaldato come punch (o vin Brulè) e servito con una scorza d'arancia, si può anche degustare accompagnato da biscotteria a base di frutta secca, cantucci, lingue di gatto o contessine di Castiglione Tinella.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

ALBICOCCHE AL BRANDY

CATEGORIA	FRUTTA SOTTO SPIRITO
FRUTTA	Albicocche secche denocciolate
PROVENIENZA	Estero - Turchia
TRATTAMENTO	Reidratazione delle albicocche sotto Brandy
CONTENUTO	350 gr all'origine
CAPACITA'	200 mL all'origine
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
CATALOGO	Linea Frutta

Note di degustazione

Le Albicocche al Brandy vengono messe sotto spirito con un'infusione e una ricetta speciale: albicocche disidratate con un morbidissimo ed elegante Brandy stravecchio.

Ne risulta un prodotto dolce e succoso, ottimo da abbinare a gelati, formaggi, torte di casa, preferibilmente a base di frutta secca.

L'intero processo di lavorazione è eseguito a mano: una ricetta classica.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CILIEGIE AL LIQUORE

CATEGORIA	FRUTTA SOTTO SPIRITO
FRUTTA	Ciliegie fresche di stagione
PROVENIENZA	Italia - Piemonte - San Damiano d'Asti (AT)
TRATTAMENTO	Tre mesi sotto spirito e poi sotto liquore alle ciliegie
CONTENUTO	350 gr all'origine
CAPACITA'	200 mL all'origine
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
CATALOGO	Linea Frutta

Note di degustazione

La produzione delle ciliegie segue l'andamento naturale delle stagioni e della nostra tradizione: colte a maggio e selezionate una a una, solo le più polpose vengono messe in infusione con alcool buongusto e zucchero e lasciate riposare fino a settembre.

L'intero processo di lavorazione è eseguito a mano: una ricetta classica.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

FICHI AL BRANDY

CATEGORIA	FRUTTA SOTTO SPIRITO
FRUTTA	Fichi bianchi disidratati
PROVENIENZA	Estero - Grecia
TRATTAMENTO	Reidratazione dei fichi sotto Brandy
CONTENUTO	350 gr all'origine
CAPACITA'	200 mL all'origine
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
CATALOGO	Linea Frutta

Note di degustazione

Croccanti ed eleganti.

La loro leggera dolcezza fa sì che risalti il gusto intenso ma amabile del Brandy.

Fichi e pecorino, bruschetta con fichi e prosciutto crudo, tartellette salate con fichi, miele e tartufo...queste sono solo alcune alternative alla consumazione del frutto da solo.

L'intero processo di lavorazione è eseguito a mano:
una ricetta classica.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

MANDARINI AL BRANDY

CATEGORIA	FRUTTA SOTTO SPIRITO
FRUTTA	Mandarini Kumquat cristallizzati
PROVENIENZA	Estero - Taiwan
TRATTAMENTO	Reidratazione dei mandarini sotto Brandy
CONTENUTO	350 gr all'origine
CAPACITA'	200 mL all'origine
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
CATALOGO	Linea Frutta

Note di degustazione

Dal caratteristico gusto dolce - amaro, sono freschi, vivaci e leggermente aciduli.

Croccanti ma sciropposi, il sapore agrumato sgrassa il palato dopo un pasto importante, lasciando un gusto persistente e gradevolissimo di Brandy e di mandarino.

Questi frutti così esotici non sono semplici da reperire ma anche da apprezzare: sono ottimi per chi ricerca un'alternativa alla classica frutta sotto spirito.

Favolosi con cioccolato fondente amaro oppure con petto d'anatra affumicato.

L'intero processo di lavorazione è eseguito a mano:
una ricetta classica.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

MARRONI AL BRANDY

CATEGORIA	FRUTTA SOTTO SPIRITO
FRUTTA	Marron glacé piemontesi
PROVENIENZA	Italia - Piemonte - Cuneo (CN)
TRATTAMENTO	Reidratazione dei marroni sotto Brandy
CONTENUTO	200 gr all'origine
CAPACITA'	100 mL all'origine
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
CATALOGO	Linea Frutta

Note di degustazione

Un'eccellenza piemontese quali i marron glacè, uniti a un Brandy fenomenale, creano un connubio perfetto.

Abbiamo trovato il giusto compromesso tra la dolcezza del frutto e l'amabilità del distillato.

Soffici, friabili e morbidissimi, si sciolgono in bocca e invogliano a mangiarne sempre di più...
con panna montata, con mousse al cioccolato, con meringhe, con gelato, con crema chantilly, crema al mascarpone...
Gli spunti per apprezzarli sono infiniti.

L'intero processo di lavorazione è eseguito a mano:
una ricetta classica.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

PRUGNE AL LIQUORE

CATEGORIA	FRUTTA SOTTO SPIRITO
FRUTTA	Prugne secche denocciolate
PROVENIENZA	Estero - California (USA)
TRATTAMENTO	Reidratazione delle prugne con liquore alle prugne
CONTENUTO	350 gr all'origine
CAPACITA'	200 mL all'origine
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
CATALOGO	Linea Frutta

Note di degustazione

Dolcezza e morbidezza sono le caratteristiche principali delle nostre prugne.

Succose al punto giusto, una tira l'altra!

Si possono gustare da sole, con formaggio di capra, oppure, per chi vuole osare, sono assolutamente da provare avvolte nel bacon e cotte in forno o nella preparazione dell'arrosto di maiale.

L'intero processo di lavorazione è eseguito a mano:
una ricetta classica.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

UVETTA ALLA GRAPPA

CATEGORIA	FRUTTA SOTTO SPIRITO
FRUTTA	Uvetta disidratata
PROVENIENZA	Estero - Cile
TRATTAMENTO	Reidratazione dell'uvetta sotto grappa di Moscato invecchiata
CONTENUTO	350 gr all'origine
CAPACITA'	200 mL all'origine
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
CATALOGO	Linea Frutta

Note di degustazione

Chi ama la nostra Grappa di Moscato, non può che adorare l'uvetta sotto spirito.

Dal sapore pieno, succoso e intenso, si adatta a molteplici abbinamenti gastronomici: dal più classico gelato alla crema per crearsi un gusto "malaga" piemontese, a un sostanzioso risotto con formaggi e uvetta, o ancora, in semplice abbinamento a piccola pasticceria.

L'intero processo di lavorazione è eseguito a mano:
una ricetta classica.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

ZENZERO AL LIQUORE

CATEGORIA	FRUTTA SOTTO SPIRITO
FRUTTA	Zenzero candito
PROVENIENZA	Estero - Thailandia
TRATTAMENTO	Reidratazione dello zenzero con liquore allo zenzero
CONTENUTO	200 gr all'origine
CAPACITA'	100 mL all'origine
GRADO ALCOLICO	25 % VOL.
CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
CATALOGO	Linea Frutta

Note di degustazione

Dolce e piccante.

Il nostro zenzero è decisamente intenso e molto persistente.
Gli amatori non possono non adorarlo.

Ottimo digestivo, per chi volesse osare potrebbe usarlo all'interno di un Moscow Mule oppure accompagnarlo a un gusto altrettanto forte: formaggio blu di capra.

L'intero processo di lavorazione è eseguito a mano:
una ricetta classica.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

VERMOUTH BIANCO HELVUS

CATEGORIA	VINO AROMATIZZATO
INGREDIENTI	Vino bianco Favorita dei produttori di Calosso (AT), alcool, infuso di erbe e spezie, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Paglierino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	750 ml
GRADO ALCOLICO	18 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG.
CATALOGO	Linea Vermouth

Note di degustazione

Incredibilmente fine e delicato.

Ha un gusto talmente sottile ed elegante che stupisce chi lo assaggia.

Nell'intreccio di erbe e spezie si riconoscono il sambuco, l'assenzio e la salvia.

La leggera dolcezza lascia spazio a sfumature un pochino più amare, tipiche di china, rabarbaro e genziana.

Una lieve nota astringente è dovuta al legno quassio, che non compromette la rotondità e l'armonia di questo meraviglioso Vermouth.

Può essere usato in miscelazione, ma noi ci sentiamo in dovere di consigliarlo servito con un cubetto di ghiaccio, scorza di limone e rametto di rosmarino, per poterne apprezzare al massimo la pura completezza e sobrietà.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

VERMOUTH ROSSO RUBENS

CATEGORIA	VINO AROMATIZZATO
INGREDIENTI	Vino bianco, Moscato d'Asti secco di Castiglione Tinella (CN), alcool, infuso di erbe e spezie, zucchero
METODO DI PRODUZIONE	Infusione idroalcolica
COLORE	Rosso aranciato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 - 8°
CAPACITA'	750 ml
GRADO ALCOLICO	18 % VOL.
DEGUSTAZIONE	Al fine di una precisa analisi professionale è indicato il calice ANAG.
CATALOGO	Linea Vermouth

Note di degustazione

Classico, rotondo e vellutato.

Gustoso, strutturato e ricco di aromi sia al naso che al palato.

Dal tipico gusto dolce - amaro, predominano la china, il rabarbaro, la genziana e l'immancabile assenzio.

Ciò che contraddistingue Rubens dal Vermouth Rosso tradizionale sono la sfumatura di ciliegia selvatica che dona dolcezza e il pepe rosa e la scorza di mandarino che conferiscono una nota leggera nota pungente e agrumata.

Molto persistente, l'utilizzo - come da ricetta storica - del moscato secco, crea un mix elegante e versatile.

Per chi preferisce gustarlo liscio, suggeriamo di arricchirlo con una scorza d'arancia e qualche cubetto di ghiaccio; mentre in miscelazione ci si può sbizzarrire: meraviglioso con il nostro Bitter e Dry Gin Boglietto, per un "Negroni Beccaris".

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CREMA FLUIDA CORPO
all'olio di vinaccioli

La particolare formulazione e la ricchezza di sostanze funzionali la rendono ideale per un vero e proprio trattamento nutriente ed emolliente. Contiene olio di mandorle dolci dalle proprietà emollienti e olio di vinaccioli Beccaris dall'azione antiossidante.

L'Olio di Vinaccioli è leggero, idratante, ricco di polifenoli e vitamina E. Ideale per massaggi, cosmesi e uso alimentare

SCRUB ESFOLIANTE CORPO
all'olio di vinaccioli

Gel scrub con formulazione naturale dalla triplice azione: emolliente, grazie all'olio di vinaccioli, esfoliante delicata dei vinaccioli stessi e antiossidante dell'estratto di foglie di vite.

Permette una profonda pulizia dell'epidermide del corpo.

CREMA PROTETTIVA MANI
all'olio di vinaccioli

La crema fluida mani protegge la pelle dallo stress e dagli agenti esterni con un'azione antiossidante e schiarente grazie all'olio di vinaccioli Beccaris.
L'effetto nutriente e delicato rende subito la pelle più liscia e morbida senza ungere.

L'Olio di Vinaccioli è leggero, idratante, ricco di polifenoli e vitamina E. Ideale per massaggi, cosmesi e uso alimentare.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

CREMA VISO ANTI-AGING
all'olio di vinaccioli

Una formula innovativa con azione preventiva nella formazione delle rughe, arricchita di sostanze attive vaso protettive (olio di vinaccioli) ed elasticizzanti (fosfolipidi vegetali).

L'azione anti-età è garantita anche dalla presenza di lipovitamine (A ed E). Già dalle prime applicazioni la pelle del viso appare più distesa e fresca.

L'Olio di Vinaccioli è leggero, idratante, ricco di polifenoli e vitamina E.
Ideale per massaggi, cosmesi e uso alimentare.

DOPOBARBA ADDOLCENTE
alla grappa di Moscato

Un'emulsione leggera di rapido assorbimento, le sostanze funzionali contenute agiscono in sinergia per ridurre l'irritazione post rasatura.

Contiene Cefaline Vegetali dermo-riparatrici e grappa al Moscato Beccaris anti-radicalica.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS
Distilleria
DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

LATTE DETERGENTE
all'olio di vinaccioli

Fluido leggero, non untuoso, rimuove a fondo le impurità del viso assicurando una perfetta pulizia e nutrizione.
La presenza del Distillato di Camomilla e dell'Olio di Vinaccioli lo rendono indicato anche per le pelli più sensibili.
Per completare il trattamento di pulizia del viso è consigliabile in seguito l'uso del Tonico Viso di linea.

L'Olio di Vinaccioli è leggero, idratante, ricco di polifenoli e vitamina E.
Ideale per massaggi, cosmesi e uso alimentare.

TONICO VISO
all'olio di vinaccioli

Soluzione non alcolica dalle proprietà lenitive, rinfrescanti e anti-invecchiamento.

La presenza dell'estratto di Vite Rossa abbinato all'Olio di Vinaccioli trasforma questo tonico in un vero trattamento di bellezza.
Ideale complemento al Latte Detergente di linea.

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it

BECCARIS Distilleria

DAL 1951 LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

OLIO DI SEMI DI VINACCIOLI

CATEGORIA	OLIO
INGREDIENTI	Semi di vinaccioli
METODO DI PRODUZIONE	Spremitura soffice dei semi ed estrazione a caldo
COLORE	Paglierino scarico
CAPACITA'	750 ml
PACKAGING	Su richiesta astuccio in cartone con logo Beccaris
CATALOGO	Linea Olio di Semi d'Uva

Valori nutrizionali

Omega 6
Acido grasso linoleico: acido grasso essenziale presente in questo olio che varia dal 52 al 58%. Percentuale che dipende dal frutto e dalla sua maturazione. Agisce a beneficio sui livelli alti di colesterolo (LDL) e sul tasso dei trigliceridi nel sangue.

Vitamina E
Questo olio apporta proprietà antiossidanti e la cattura dei radicali liberi (21 mg. per 100 g. di olio) 210% AGR apporto giornaliero raccomandato

Flavonoidi
Catturano i radicali liberi, inibiscono l'ossidazione dei tessuti con l'aiuto dell'efficacia della Vitamina E

Caratteristiche

L'olio di semi d'uva è ricco di proprietà, leggero, ideale per friggere, condire a crudo e nelle preparazioni di salse e torte.

Ottimo idratante, ricco di polifenoli e vitamina E, ideale per massaggi e cosmesi.

→ Provalo con la nostra linea cosmetica!

ASSAGGIALO CON	Fritto misto alla piemontese o carne alla griglia
PROVALO PER	un massaggio Ayurvedico rilassante - miscelato a olio di mandorle dolci e qualche goccia essenziale di sandalo

Distilleria Beccaris
Via Alba, 5 - 14055 Boglietto di Costigliole d'Asti (AT) Piemonte - Italia
Tel.: 0141 968127 / 0141 967156
Email: info@distilleriabeccaris.it