



LA PREGIATA ARTE DI DISTILLARE

Paolo Antonellis



STORIA

La Distilleria Antonellis è un'azienda giovane costituita nel 2008 dal Maestro Distillatore Paolo Saverio Antonellis. Ha sede a Venticano, in provincia di Avellino, nel cuore della media bassa Valle del Calore. La valle del Calore è una terra suggestiva, solcata da vigneti "accuditi" con cura ancestrale, che si arrampicano verso le pendici delle colline partendo dal fondovalle. Un inizio pionieristico, fatto di tenacia e caparbietà.

Il protagonista di questa storia è Paolo Saverio Antonellis. Il suo scopo è quello di trasmettere questa preziosa eredità fatta di intuizioni, entusiasmo e passione, ma anche di sapienza, esperienza e profondo amore per il territorio e le sue tradizioni, interpretando, al meglio, le potenzialità della propria terra; in particolar modo la cultura contadina e la dedizione all'agricoltura che hanno caratterizzato da sempre questi luoghi e hanno permesso lo sviluppo e la diffusione di varie colture, soprattutto della vite.

Nel tempo si è affermata con forza la coltura di alcuni vitigni che sono successivamente stati riconosciuti da DOC a DOCG quali il Taurasi, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo. Numerose sono le cantine che, nel cuore della media bassa Valle del Calore, svolgono l'attività di raccolta di uve e lavorazione dei vini.

Nasce così l'idea di continuare la filiera e riutilizzare gli scarti di lavorazione della vinificazione, ossia le vinacce, per ottenere un prodotto di alta qualità quale la grappa di monovitigni (Taurasi, Fiano, Greco di Tufo). Le materie prime distillate provengono solo dalle migliori cantine del panorama vitivinicolo Irpino e sono raccolte e lavorate separatamente in modo da garantire che la qualità e la diversificazione della grappa derivino solo dalle diverse peculiarità dei vitigni lavorati, oltre che dall'arte del Maestro Distillatore che con passione e dedizione esalta le peculiarità del gusto e dei profumi nel rispetto dell'identità delle singole vinacce.



CATALOGO



IL GUSTO DELLA TRADIZIONE



Paolo Antonelli's



3

ANNI

A
DISTILLERIA
ANTONELLI
GRAPPA

OLD WOLF



G R A P P A

OLDWOLF



VITIGNO: Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo

TENORE ALCOLICO: 42% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

AROMA: malva, i piccoli frutti di bosco, bergamotto, vaniglia, lievi sentori di the verde

SAPORE: ricco, avvolgente, setosa che rimane a lungo in bocca

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

DESCRIZIONE: Distillare è il lavoro della mia vita, amo la magia di ricavare l'essenza dalla natura; un processo tanto naturale, quanto antico ove la mano e la maestria dell'uomo sono ancora indispensabili. Gli ingredienti sono semplici: le vinacce, scelte da vitigni autoctoni DOCG irpini, fuoco, vapore, legni eccellenti provenienti da territori ad alta vocazione. Dalla tradizione ho appreso i processi, potenziandoli e guardando con attenzione all'innovazione e alla ricerca, affinché i miei distillati siano autentici, eleganti e raffinati; chi li degusta vi può cogliere l'eredità, radicata in essi, delle tre terre d'origine.

OLD WOLF è il frutto di questo mio lavoro, fatto con passione, da Mastro Distillatore. Morbidezza, invecchiamento, autenticità, regalate da Barrique di rovere personalizzate, costruite esclusivamente con liste di legno ricavate dalla parte centrale del tronco di quercia francese, definita "durame", unico nel suo genere per la sua estrema durezza e microporosità. Complesso, delicato, avvolgente, con grande personalità.



Grappa
XG
ANTONELLIS

MATURE 5-6 ANNI



GRAPPA DA
GRECO DI TUFO
2008



VITIGNO: Greco di Tufo
TENORE ALCOLICO: 40% in volume
VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.
INVECCHIAMENTO: 6 anni in carati di varie essenze
AROMA: dalla marasca e prugna matura alle fragranze floreali e di agrumato più delicate
SAPORE: dal gusto armonico e strutturato con note solfuree
TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 14°C e 18°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: XG è un distillato da meditazione, che va degustato lentamente, assaporandolo in grandi baloon. Lasciate che il calore della mano faccia sprigionare i profumi più intensi, muovendo pian piano il calice e consentendo che il distillato raccolga la giusta quantità di ossigeno per sprigionare il gradevole sentore di fumo per la tostatura delle botti, ove XG ha maturato per 6 anni, al profumo intenso di marasca e prugna matura, fino ad arrivare alle fragranze floreali e di agrumato più delicate.

XG è la sintesi fra innovazione, qualità e amore di una grappa ottenuta dalla vinaccia da Greco di Tufo, dell'omonimo vitigno ricco di sali minerali quali: calcio, potassio, sodio, zolfo, elementi principali del sottosuolo del comprensorio di origine di questo vitigno, i quali arricchiscono la materia prima per la distillazione apportando complessità e armoniosità uniche nel suo genere. Un distillato destinato ad appassionati ed intenditori del genere.

PACKAGING: XG è confezionata in un cofanetto in cartotecnica extralusso.



★ ★ ★ ★ ★
PRODOTTO ARTIGIANALE

XT

GRAPPA DA TAURASI
2008



VITIGNO: Aglianico da Taurasi
TENORE ALCOLICO: 42% in volume
VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.
INVECCHIAMENTO: 5 anni in carati di varie essenze
AROMA: mentolato con note balsamico speziato
SAPORE: dal gusto armonico e strutturato
TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 14°C e 18°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: XT nasce nel 2009, anno in cui la Distilleria Antonellis decide di riservare una quantità limitata di grappa da Taurasi ad un lungo percorso di invecchiamento.

Frutto di sapienti affinamenti, i preziosi aromi di XT nascono da profonda conoscenza e grande esperienza nella produzione di grappe di qualità. È una grappa a cui il tempo ha segnato un imprinting unico: il distillato delle migliori vinacce dell'Aglianico del comprensorio del Taurasi viene esaltato dai componenti dei legni delle barriques di rovere, acacia, ciliegio, che migrano lentamente nella grappa e conferiscono profumi e aromi unici.

Una produzione esclusiva, limitata nella quantità, limitata nell'imbottigliamento e riservata a coloro che sanno apprezzare le proprietà più elevate di un distillato.

XT si colloca in una nicchia molto particolare del mercato delle grappe, un prodotto dedicato a coloro che amano sapori ricercati, ma capaci di esprimere profondamente la loro origine.

PACKAGING: XT è confezionata in un cofanetto in cartotecnica extralusso.



★ ★ ★ ★ ★
PRODOTTO ARTIGIANALE

XF

GRAPPA DA
FIANO DI AVELLINO
2008



VITIGNO: Fiano di Avellino
TENORE ALCOLICO: 42% in volume
VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.
INVECCHIAMENTO: 5 anni in carati di varie essenze
AROMA: dall'erbaceo appassito al floreale speziato con fragranze di mallo di nocciola
SAPORE: dal gusto armonico e strutturato
TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 14°C e 18°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: Grappa Extrè Fiano viene prodotta esclusivamente con vinacce selezionate del vitigno di Fiano di Avellino conferite alla distilleria dalle cantine del comune di Lapio, patria del vitigno del Fiano. La grappa XF viene distillata a bagnomaria in discontinuo a bassissima temperatura e a bassissimo grado alcolico in produzione (circa 69%vol) quindi può essere considerata di grande unicità e tipicità, non solo per l'aspetto monovarietale, ma, per la presenza in esse di componenti che di solito non sono presenti nella distillazione ordinaria, cioè raspi e rachilli, i quali, avendo delle proprietà tanniche ed acide e combinandosi con mille altri elementi dell'alcol attraverso la polimerizzazione naturale dell'invecchiamento, donano alla grappa mille variabili di essenze naturali che si sintetizzano in profumazioni uniche e tipiche della grappa XF.

PACKAGING: XF è confezionata in un cofanetto in cartotecnica extralusso.



A
DISTILLERIA
ANTONELLIS

HISTORIA

Acqueravite di Vino

XAV.



PRODOTTO ARTIGIANALE



HISTORIA

Acquavite di Vino

·XAV·



ACQUAVITE DI VINO: Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Coda di Volpe

TENORE ALCOLICO: 40% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

INVECCHIAMENTO: 5 anni in botti di diverse essenze

COLORE: ambrato carico

AROMA: elegante, con piacevoli note di frutti a pasta bianca, bacche rosse e agrumi

SAPORE: vellutato, morbido, rotondo, dal gusto armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 18°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: L'acquavite di vino HISTORIA XAV nasce dalla selezione di vini prestigiosi quali Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Coda di Volpe: aspettando le diverse maturazioni dei vini e seguendo un metodo di distillazione particolare, è il mastro distillatore a scegliere i tempi e le temperature ideali nel processo produttivo di distillazione.

Ne scaturisce un'acquavite di vino d'eccellenza molto equilibrata, fine, caratterizzata da aromi di frutta a pasta bianca, bacche rosse e agrumi, con note floreali. Le piccole botti di rovere, ciliegio e gelso, dopo tre anni la rendono ambrata e dal gusto armonico, vellutato inconfondibile. Ambizione, tenacia, caparbia, piccole ma, grandi scelte meditate. Questa acquavite di vino racchiude in sé la passione e la forza di un territorio e dei suoi uomini.

PACKAGING: le bottiglie, con etichetta numerata, sono confezionate in eleganti astucci con prodotto a vista.





PRODOTTO ARTIGIANALE



RISERVA ACACIA

EDIZIONE LIMITATA
300 BOTTIGLIE PER ANNATA



13

VITIGNO: Fiano di Avellino

TENORE ALCOLICO: 42% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 1500cl.

INVECCHIAMENTO: 5 anni in botti da 500 litri di acacia austriaca

COLORE: ambrata

AROMA: elegante, con piacevoli note di frutti a pasta bianca, bacche rosse e agrumi

SAPORE: morbido, persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 18°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: Riserva Acacia è una grappa da Fiano di Avellino in edizione limitata, un magnum da 1,5 lt dal sapore morbido e dal profumo aromatico. Si presenta articolata nella struttura, ricca di sentori conferiti dalla delicatezza delle vinacce bianche.

Al palato si mostra preziosa e complessa. Nasce da vinacce di uve bianche da Fiano di Avellino, che, dopo una delicata spremitura, vengono distillate a bagnomaria nel classico alambicco discontinuo. La Grappa ottenuta riposa per 5 anni in botti di acacia da 500lt. Il legno utilizzato per la costruzione delle botti (Robinia Pseudo Acacia), subisce una stagionatura di almeno 76 mesi, tutto ciò per conferire al distillato un bouquet di aromi unici ed inconfondibili. La curvatura delle doghe avviene esclusivamente attraverso la tecnica di piegatura a vapore, al fine di conservare le caratteristiche integrali del legno e l'aroma dell'essenza.

PACKAGING: bottiglie numerate ed eleganti dosatori in legno.



DISTILLERIA

ANTONELLIS

GRAPPA

QUARANTOTTO°





15

VITIGNO: Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo

ACQUAVITE DI VINO: Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo

TENORE ALCOLICO: 48% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 50cl.

AROMA: decisa, persistente e ricco di sfumature

SAPORE: maestoso, deciso, persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 12°C e 14°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: Dall'Irpinia, luoghi nei quali la vite ha trovato una delle sue massime espressioni, provengono le vinacce dei grandi vini della Campania DOC e DOCG; il distillato che ne deriva è elegante, autorevole e immediato.

Questo è il gusto della Grappa Quarantotto, una grappa dall'aroma deciso, persistente e ricco di sfumature, che regala un gusto maestoso che avvolge il palato e concilia la meditazione, per appassionati che prediligono distillati ad alto grado alcolico per poter valutare ed apprezzare la maestria della distillazione.

È composta da grappa di Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, acquavite di vino di Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, tutti in egual misura.

PACKAGING: La Grappa 48° è confezionata in eleganti shopper.

ANTONELLIS
**GRAPPA
CASTANEA**
GRAPPA DA TAURASI

MATURATE 3 ANNI


CASTANEA SATIVA
MATURATA IN PREGIATI
CARATI DI CASTAGNO
• ARTIGIANALE •

PRODOTTO ARTIGIANALE
★★★

GRAPPA CASTANÈA

GRAPPA DA TAURASI
IN LEGNO DI CASTAGNO



MATURATA

3 ANNI

17

VITIGNO: Aglianico da Taurasi

TENORE ALCOLICO: 42% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

INVECCHIAMENTO: 3 anni in carati di castagno di Montella

AROMA: affumicato, speziato con fragranze di mallo di castagna

SAPORE: dal gusto armonico e strutturato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 18°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: La grappa Castanèa vuole rievocare le origini del distillato della terra d'Irpinia, ottenuta dalla distillazione delle migliori vinacce dell'aglianico del Taurasi.

È distillata con un solo passaggio in alambicco a bagnomaria, per garantire profumi e gusto imprigionandoli nel frutto delle essenze.

Il nobile distillato matura per 3 anni in carati di castagno di Montella realizzati con sapiente maestria da artigiani irpini.

Grappa integrazione territoriale 100%.

PACKAGING: le bottiglie numerate sono confezionate in eleganti cofanetti in cartotecnica.



PRODOTTO ARTIGIANALE



Tre Re

GRAPPA DA TAURASI
FIANO DI AVELLINO E GRECO DI TUFO

MATURATA

3 ANNI

18

VITIGNO: Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo

TENORE ALCOLICO: 42% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

INVECCHIAMENTO: 3 anni in piccoli carati di varie essenze

AROMA: dall'erbaceo appassito al floreale speziato

SAPORE: dal gusto armonico e strutturato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 18°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: Tre Re è una grappa che nasce dell'estro e dalla voglia di interpretare e offrire i sapori del territorio irpino in grappa. Racchiude in sé il blend in distillazione delle tre DOCG Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, vinacce sapientemente selezionate e "messe a riposo" affinché i profumi e gli aromi dei tre vitigni possano fondersi in materia prima e poi in "non materia", la distillazione. Con un solo passaggio a bagnomaria, il mastro distillatore distilla il cuore più ristretto in grado alcolico di questi tre vitigni affinché possano esprimere il massimo della loro forza e raffinatezza in una sola miscela edoniacca. Dopo la distillazione segue l'immediata immissione del cuore, ormai grappa, nelle piccole botti di varie essenze. Dalla botte di acacia a quella di rovere, dal piccolo carato di gelso e ciliegio a quello di castagno, per ottenere a distanza di 3 anni di maturazione lenta. Un distillato dai mille sapori e profumi che, ad occhi chiusi, riportano la mente e i sensi a ciò che non hanno mai interpretato in natura.

PACKAGING: Tre Re viene consegnata confezionata in eleganti cofanetti in cartotecnica.



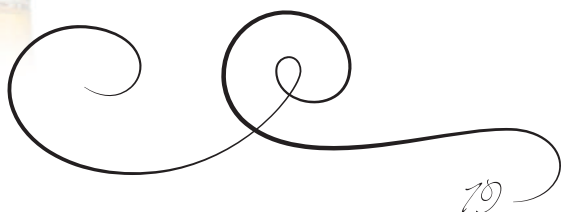
PRODOTTO ARTIGIANALE
★ ★ ★

Fiana Greca

GRAPPA DA FIANO DI AVELLINO
E GRECO DI TUFO

MATURATA

3 ANNI



VITIGNO: Fiano di Avellino e Greco di Tufo

TENORE ALCOLICO: 42% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

INVECCHIAMENTO: 3 anni in carati di gelso e ciliegio

AROMA: dall'erbaceo appassito al floreale speziato con fragranze di mallo di nocciola

SAPORE: dal gusto armonico e strutturato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 18°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: Fiana Greca è una grappa ottenuta dalla miscelata distillazione a bagnomaria dei vitigni Fiano di Avellino e Greco di Tufo.

Il nobile distillato è ottenuto attraverso una meticolosa distillazione a bassa temperatura per esaltarne le caratteristiche aromatiche e strutturali. La Fiana Greca matura in piccoli carati di gelso e ciliegio per almeno 3 anni.

Dal sapore finissimo, presenta un corpo armonico e strutturato.

Si alternano profumi intensi: dall'erbaceo appassito "dalla fermentazione" al floreale speziato, per finire in inequivocabili fragranze di mallo di nocciola vanigliata, all'uva in piena maturazione che diventa mosto.

PACKAGING: Fiana Greca viene consegnata confezionata in eleganti cofanetti in cartotecnica.


DISTILLERIA
ANTONELLIS

GRAPPA

E 20





GRAPPA

E'20



21

VITIGNO: Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo

TENORE ALCOLICO: 40% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

AROMA: vinaccia, uva passa, frutta secca e mandorla, sentore di fumo, torba e malto

SAPORE: setoso e avvolgente, bouquet di profumi che ricordano l'arancia, nocciola, tabacco, miele

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 14°C e 18°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: Innovatore ed esploratore della distillazione in Irpinia, voglio far conoscere il mio mondo nelle sue essenze con E'20. L'ultima nata della distilleria Antonellis rappresenta la semplicità ma al contempo l'autenticità e la raffinatezza. È una grappa che soddisfa i palati più esigenti, delicata, dalle tante sfumature floreali, ammaliante per l'amante dei distillati autoctoni.

E'20 è caratterizzata da un sapore morbido e avvolgente. All'inizio è un'esplosione di profumi che spaziano dalle note di vinaccia, uva passa, frutta secca e mandorla, che, sul finire, lasciano il posto a un leggero sentore di fumo, torba e malto. Setosa e avvolgente, permane a lungo in bocca e riconferma al palato le sensazioni olfattive di morbidezza, in un bouquet di profumi che ricordano l'arancia, la nocciola e sul finire, il tabacco e il miele.

PACKAGING: le bottiglie sono confezionate in eleganti astucci in cartotecnica, con prodotto a vista.


ANTONELLIS

Grappa di aglianico da t

BARRIQUES DEL LIMOUSIN



Poolo Antonellis



LE ORIGINI



GIOVANI

VITIGNI: Aglianico da Taurasi - Fiano di Avellino - Greco di Tufo
TENORE ALCOLICO: 40% in volume
VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.

AFFINATE

VITIGNI: Aglianico da Taurasi - Fiano di Avellino - Greco di Tufo
TENORE ALCOLICO: 40% in volume
VOLUME BOTTIGLIA: 70cl.
INVECCHIAMENTO: 12-16 mesi in botti di diverse essenze

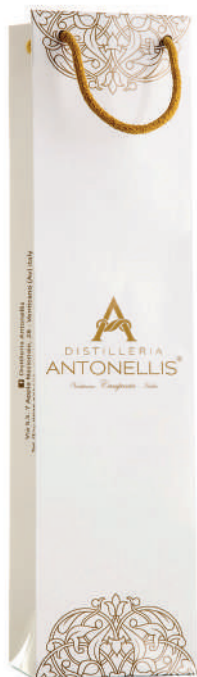
DESCRIZIONE: La linea spirale rappresenta le origini della Distilleria Antonellis e nasce con l'intento di distillare le vinacce dei tre vitigni di eccellenza dell'irpinia, Aglianico del Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo, tre vitigni DOCG di grande potenza che esprimono distillati di grande complessità olfattive e gustative.

La linea presenta tre grappe bianche cosiddette "giovani monovarietal" dei vitigni Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo. Grappe sincere, schiette, vere, uniche nei loro profumi senza intromissioni di altrui essenze, per intenditori e appassionati della grappa in purezza. La linea continua con altre tre grappe affinate 12/16 mesi in legni di varie essenze, limousin, allier, ciliegio e gelso, ambrate dalla tostatura del legno in cui riposano per il periodo indicato.

PACKAGING: le bottiglie sono confezionate in eleganti astucci in cartotecnica, con prodotto a vista.



GRAPPA
AL
MIELE



25

VITIGNO: Aglianico da Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo

TENORE ALCOLICO: 38,5% in volume

VOLUME BOTTIGLIA: 50cl.

COLORE: ambrata paglierino

AROMA: elegante, con piacevoli note di frutti a pasta bianca

SAPORE: vellutato, morbido, rotondo, dal gusto armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 12°C e 14°C, durante la stagione estiva si consigliano temperature anche inferiori

DESCRIZIONE: Un distillato raffinato, dall'aroma fruttato, profumatissimo, decisamente non convenzionale, non un semplice liquore a base di miele... Non la solita grappa aromatizzata...

Una raffinatissima grappa molto aromatica e con un deciso profumo fruttato, prodotta impiegando le vinacce del territorio Irpino e l'infusione di uno straordinario mix di miele di lavanda, ciliegio e sulla, il tutto conferisce un'incredibile aroma fruttato.

Complessa all'olfatto e dolce e soave al palato, induce ad un tenero abbandono di placida serenità.

Si presenta con un invitante colore ambrato, con una opalescenza diffusa in modo uniforme.

Abbandonandovi al suo profumo, noterete una delicata unione tra gli aromi del miele e quelli tipici della grappa.

PACKAGING: le bottiglie numerate sono confezionate in eleganti shopper.







*I nostri distillati devono rimanere così naturali
e pieni di gusto, come nascono dal frutto, per far ciò
distilliamo in modo impegnativo utilizzando materie
prime eccellenti, il tutto avviene a vapore in discontinuo
con doppio passaggio in caldaietta e bagnomaria
a bassa temperatura.*



Paolo Antonellis



Distilleria Antonellis
Via SS. Appia Nazionale, 28 - 83030 Ventricano (AV) Italy
Tel. +39.0825.965168
www.antonellis.it