

LA PIÙ ANTICA DISTILLERIA DELLA
VALLE D'AOSTA

Mont
Blanc
4810

Levi
Valle d'Aosta
DISTILLATI

Glacier de la Brenva



Verso la fine del 1800 un grapat di nome Guglielmo Levi approda nella piccola e accogliente città di Aosta. È proprio in questo angolo immerso nella natura, all'ombra delle vette più alte d'Europa, che Guglielmo, fondando la sua distilleria, dà avvio a una storia destinata a durare nel tempo. L'esperto grapat comincia così a produrre autonomamente le sue grappe nel cuore del borgo di Sant'Orso. Il lavoro del maestro distillatore, alle prese con fuoco, vapori e misteriosi procedimenti, affascinava coloro che non lo conoscevano e appariva come circondato da un alone magico. Ma come dar torto agli occhi meno esperti?

Era un'arte che trasformava la natura e portava con sé il fascino di una vera magia. Negli anni la produzione aumenta e nel 1968 la figlia di Guglielmo, Natalina, insieme al marito Cesare Rosset, sposta l'azienda a Quart, comune alle porte di Aosta. È proprio a Quart, che ancora oggi, nelle Distillerie Levi nascono i nostri distillati, grazie ad un alambicco discontinuo a bagno maria, controllato tecnologicamente e alimentato totalmente da energie rinnovabili.



Il passato racconta chi siamo e come ci siamo trasformati.

La nuova Grappa Stravecchia è un omaggio alla nostra storia ed è la vera e propria rivisitazione della storica grappa Guglielmo Levi. È ottenuta da pregiate vinacce valdostane invecchiate per più di 24 mesi in botti di rovere, acacia e ciliegia.

Grado:
43% vol



Formato | 70cl



SOLARE

GRAPPA

^^ INVECCHIATA ^^

*Distillata
con il sole*

La nuova grappa Solare è dedicata al Sole, che è la vera forza motrice della nostra azienda. Infatti, a partire dal 2022, il nostro alambicco discontinuo è interamente alimentato da fonti di energia rinnovabile, tramite l'impiego di impianti fotovoltaici. La Grappa Solare è ottenuta da pregiate vinacce valdostane invecchiate per più di 12 mesi in botti di rovere, acacia e ciliegio.

Grado:
43% vol



Formato | 70cl



BRANDY

Rene de Challant

Grado: **43% vol**



Formato | 70cl



Notti buie e tempestose tormentavano il Ducato di Aosta nel lontano 1559. Le truppe del Re di Francia accerchiavano la valle e l'occupazione era ormai imminente. Tuttavia, un giovane signore, René, conte di Challant, barone di Aymavilles, signore di Chatillon, Us-sel, Saint-Marcel, Graines e Verrès, con abile

diplomazia e senza ricorrere all'uso delle armi, evitò il peggio. Noi oggi gli dedichiamo questo Brandy, distillato a Quart, con un alambicco discontinuo a bagno maria. Invecchiato per 12 mesi in tonneaux di rovere proveniente da vitigno Cornalin e Chardonnay dell'Azienda Agricola Rosset Terroir.





GRAPPE MONOVITIGNO

Dalla selezione di vinacce uniche e fresche, distillate in alambicco discontinuo a Bagno Maria nasce la linea monovitigno.

Grappa di Fumin **Grado: 45% vol**
Grappa dai profumi intensi di frutti di bosco e frutti rossi.

Grappa di Nebbiolo **Grado: 45% vol**
Si ritrovano in questa grappa i caratteristici aromi di Viola, Rosa e Lamponi.

Grappa di Petit Rouge **Grado: 40% vol**
La bacca rossa di questo vitigno autoctono cede alla grappa aromi che vanno dalla rosa canina al lampone.

Grappa di Chardonnay **Grado: 40% vol**
Grappa di Chardonnay in cui si ritrova l'elegante bouquet floreale e il profumo aromatico con tocco di vaniglia.

Grappa di Muscat **Grado: 40% vol**
Spirito delicatissimo ottenuto da vinacce di Muscat dal dolce profumo aromatico.

Grappa di Petite Arvine **Grado: 40% vol**
Grappa molto morbida, dal sapore fresco, aromatico e con sentori di frutta esotica.

Grappa di Prié Blanc **Grado: 40% vol**
Nettare dal profumo intenso di uva fresca il cui sapore morbido e gradevole ricorda la mela renetta e l'ananas.



Formato | 50cl



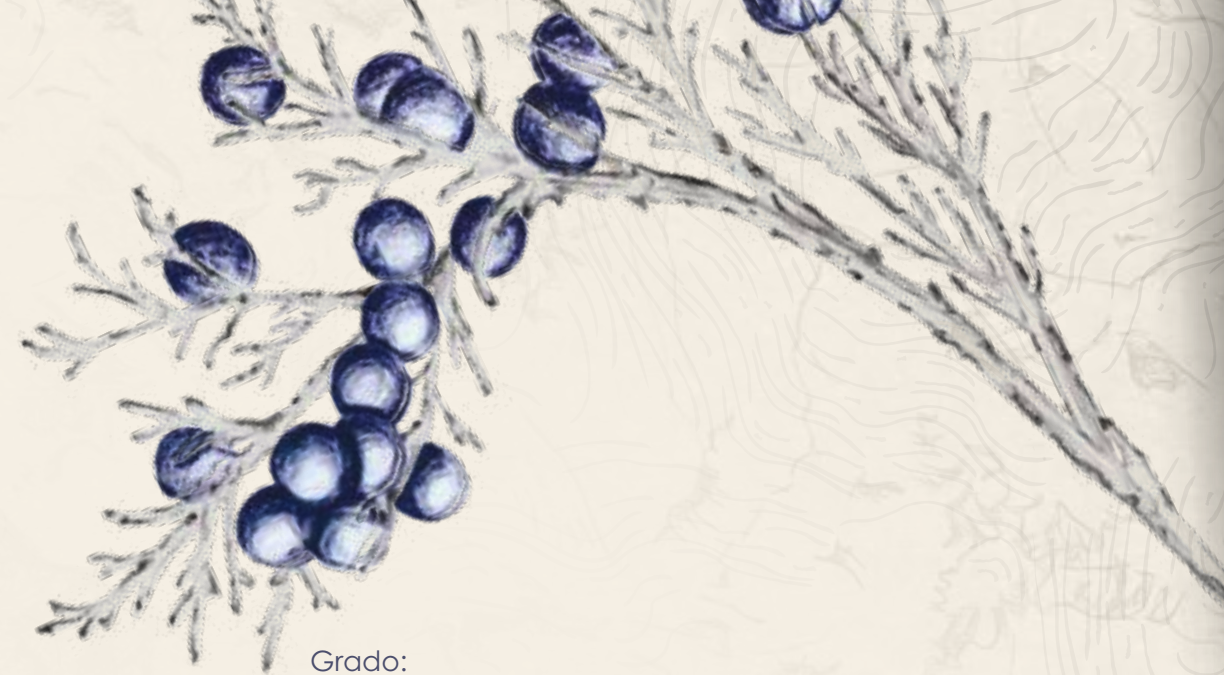
GRAPPA LEVI

Storica grappa Levi ottenuta dalla distillazione di pregiate vinacce in alambicco discontinuo a bagnomaria.

Grado:
40 o 43% vol



Formato | 1L | 2L



GIN GLACIALIS

Grado:
42% vol

Spirito ottenuto dalla distillazione di bacche di ginepro selvatiche, raccolte a mano sui pendii impervi della Valle d'Aosta, all'ombra delle vette più alte d'Europa.

Queste piccole bacche, assieme all'acqua pura e fresca che sgorga ai piedi dei nostri ghiacciai alpini, sono gli ingredienti che impreziosiscono il nostro Gin, creando un aroma inconfondibile.



Formato | 70cl | 20cl



GÉNÉPY

BLANC I.G.

Grado:
38% vol

Questo liquore, ottenuto da puro Gênépy di montagna della Valle d'Aosta, è la più preziosa espressione dello storico liquore alpino. L'iconico colore trasparente, da cui il nome Gênépy Blanc, è dovuto all'autodistillazione, un processo in cui le piantine vengono messe in sospensione al di sopra dell'alcol, che ne estrae così gusto e aromi in maniera più delicata, rendendolo un prodotto elegante e raffinato.

INDICAZIONE GEOGRAFICA GÉNÉPY DELLA VALLE D'AOSTA

L'IG Gênépy VDA, è una certificazione rilasciata e controllata dall'Agenzia delle Dogane e dei monopoli, su autorizzazione del Ministero dell'Agricoltura e dell'Unione Europea, che garantisce la provenienza delle piante di Gênépy dalla Valle d'Aosta, la produzione del liquore in Valle d'Aosta, e la quantità minima di Gênépy secco utilizzata.



Formato | 70cl | 20cl





AMARO AOSTA

Grado:
36% vol

Liquore amaro ottenuto dalla sapiente macerazione in alcool di preziose e selezionate piante officinali, che gli donano un gusto deciso, equilibrato, e dolci note aromatiche e floreali. Dedicato ad Aosta, la piccola cittadina incastonata tra le vette più alte d'Europa dove comincia la nostra storia.



Formato | 70cl | 20cl



Formato | 50cl

DISTILLATI DI INFUSO

Questo prodotto è nato dalla volontà di creare una gamma di distillati di infusi singolari e naturali ma ad alto potenziale sensoriale. Dal delicato e affascinante connubio di antiche esperienze dei distillatori Levi e sofisticate innovazioni, nasce la linea dei distillati di infuso:

LAMPONE

Grado: **38% vol**

racchiude tutto il profumo, l'aroma e il sapore tipico di questo frutto color rosso rubino

GÉNÉPY

Grado: **38% vol**

ottenuto dal fiore più ricercato delle Alpi: l'Artemisia. L'amaro intenso ed aromatico da vita a spiriti dal gusto inconfondibile.



Glacier du Miage

TI ASPETTIAMO IN DISTILLERIA

Loc. Torrent de Maillod, 4 | 11020 Quart
Valle d'Aosta | Italia

T. +39 0165 77 41 11
saintroch@saintroch.it

saintroch.it



Val Veny