



PRODOTTO TIPICAMENTE ITALIANO, LA GRAPPA DERIVA DALLA DISTILLAZIONE DI VINACCE. LA QUALITÀ DIPENDE DAL TIPO E DALLE CARATTERISTICHE DELLE UVE UTILIZZATE. PER OTTENERE GRAPPE DELLA MIGLIOR QUALITÀ, COME QUELLE DELLA LINEA JACOPO MAESTRI, SONO INDISPENSABILI ACCURATI METODI PRODUTTIVI. LA RICCA GAMMA A MARCHIO JACOPO MAESTRI DI MONOVITIGNO, OVVERO TIPOLOGIA DI UVA, UNA GRAPPA COMPRENDE QUATTRO GRAPPE PRODOTTE DA UN'UNICA "RISERVA", INVECCHIATA ALMENO 18 MESI, E UNA GRAPPA BIANCA, PERFETTA PER LE CORREZIONI AL BAR. LE GRAPPE DI QUALITÀ SONO GENERALMENTE SERVITE A TEMPERATURA AMBIENTE PER ESALTARNE AL MEGLIO I PROFUMI E IL SAPORE. PARTICOLARMENTE CONSIGLIATO IL CONSUMO DOPO I PASTI, COME DIGESTIVO, OPPURE COME "CORREZIONE" DI ALTRI PRODOTTI.

JACOPO MAESTRI

GRAPPA DI CHARDONNAY

GRAPPA DI BRUNELLO

GRAPPA RISERVA 18 MESI

GRAPPA DI MOSCATO

GRAPPA DI MÜLLER THURGAU

GRAPPA BIANCA

MARCHIO
Jacopo Maestri
FORMATO
bottiglia cl. 70
GRAD. ALC.
42% vol.

CARATTERISTICHE

Ottenuta da vinacce di uve Chardonnay. Ha un colore brillante e trasparente e un profumo netto, fruttato, che ricorda la mela golden e frutta esotica. Il sapore è piacevolmente secco, fresco, equilibrato ed elegante. Sapore è armonico e pieno.

MARCHIO
Jacopo Maestri
FORMATO
bottiglia cl. 70
GRAD. ALC.
43% vol.

CARATTERISTICHE

La grappa di Brunello nasce in terra toscana da vitigni di Sangiovese Grosso. Visivamente è cristallina tanto nella trasparenza quanto nella tonalità di colore. Ha un profumo intenso e penetrante, un bouquet ricco di note fruttate; il sapore è armonico e pieno.

MARCHIO
Jacopo Maestri
FORMATO
bottiglia cl. 70
GRAD. ALC.
40% vol.

CARATTERISTICHE

Vitigni: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. Ha un colore giallo oro brillante, un profumo intenso e fragrante, d'incantevole finezza, con uno spiccato sentore di vaniglia. Complessivamente si presenta molto gradevole. Il suo sapore è deciso e privo di asperità. Armonico, equilibrato, liscio e vellutato.

MARCHIO
Jacopo Maestri
FORMATO
bottiglia cl. 70
GRAD. ALC.
42% vol.

CARATTERISTICHE

È prodotta con vinacce scelte di Uva Moscato Giallo coltivate sulle colline del Trentino. Ha un colore brillante e trasparente e un aroma tipico con sentori di floreale, fruttato e anche di esotico. Il sapore è aromatico, intenso, fine, armonico e gradevole.

MARCHIO
Jacopo Maestri
FORMATO
bottiglia cl. 70
GRAD. ALC.
42% vol.

CARATTERISTICHE

È ottenuta da vinacce selezionate di Müller Thurgau provenienti da uve coltivate sulle alte colline del Trentino. Ha un colore brillante e trasparente e un profumo intenso, aromatico, fruttato, persistente e gradevole. Il sapore è piacevole, leggermente aromatico, equilibrato, di buona stoffa e struttura.

MARCHIO
Jacopo Maestri
FORMATO
bottiglia cl. 100
GRAD. ALC.
40% vol.

CARATTERISTICHE

Grappa adatta a tutti gli usi, particolarmente indicata per le correzioni al bar.

GRAPPE



LA BUCCIA GIALLA E RUGOSA DEL LIMONE È L'INGREDIENTE ESSENZIALE DELLA SUA FORTUNATA PRODUZIONE. IL LIMONCELLO NASCE COSÌ, DA UNA RICETTA SOBRIA E GENUINA, ARRICCHITA DA

JACOPO MAESTRI

LE ATTESE

ACQUA, ALCOOL E CUCCHIAIATE DI ZUCCHERO. LA PREPARAZIONE È SEMPLICE MA METICOLOSA. IL LIMONCELLO È PARTICOLARMENTE CONSIGLIATO DOPO I PASTI, COME DIGESTIVO.

LIQUORE DI LIMONI

MARCHIO

Jacopo Maestri

FORMATO

bottiglia cl. 70

FORMATO

bottiglia cl. 200

GRAD. ALC.

30% vol.

CARATTERISTICHE

Liquore a base di limoni, ottenuto utilizzando solamente le bucce di limoni di Sorrento DOP macerate in alcool, senza aggiunta di estratti. Filtrato.

LIMONCELLO

MARCHIO

Le Attese

FORMATO

bottiglia cl. 100

FORMATO

bottiglia cl. 200

GRAD. ALC.

30% vol.

CARATTERISTICHE

Liquore a base di limoni, particolarmente adatto al classico "fine pasto".

LIMONCELLO