





Distilleria Dal Toso Rino & Figlio s.n.c.

Via Pila n° 8  
36020 Ponte di Barbarano (VI)  
Tel. / Fax 0444.896608  
e-mail: info@distilleriadaltoso.it  
www.distilleriadaltoso.it

distanza da Vicenza: 25km



**F R A T E L L I  
BRUNELLO**  
Distillatori dal 1840

Distilleria F.lli Brunello s.r.l.

Via G. Roi n° 51  
36047 Montegalda (VI)  
Tel. 0444.737253 - Fax 0444.737040  
e-mail: info@brunello.it  
www.brunello.it

distanza da Vicenza: 18km



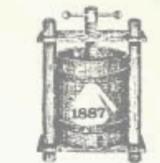
Distilleria LI.DI.A.

Via Berico Euganea n° 30  
fraz. Belvedere - 36021 Villaga (VI)  
Tel. 0444.885074 - Fax 0444.782609  
e-mail: grappa\_e@hotmail.com

distanza da Vicenza: 26km

**SCHIAVO**

EST. 1887



Distilleria Schiavo s.n.c.

Via G. Mazzini n° 39  
36030 Costabissara (VI)  
Tel. / Fax 0444.971025  
e-mail: info@schiavograppa.com  
www.schiavograppa.com

distanza da Vicenza: 7km

**P O L I**

D A L 1 8 9 8

G R A P P A I O L I

Poli Distillerie s.r.l.

Via G. Marconi, 46  
36060 Schiavon (VI)  
Tel. 0444.665007 - Fax 0444.665637  
e-mail: info@poligrappa.com  
www.poligrappa.com

distanza da Vicenza: 22km

**TIPO DI IMPIANTO** Il distillatore è di tipo discontinuo a vapore composto da sei caldaie.

**TIPO DI PRODUZIONE** Grappe di monovitigno, Distillati di frutta e d'uva, Liquori.

**NOTE** L'azienda ha origine attorno agli anni '20 quando il capostipite Sante fondò una distilleria propria sfruttando l'abilità e le conoscenze acquisite quando era occupato presso una distilleria locale. Dalla terza generazione di distillatori ed in particolare dal sig. Sergio coadiuvato dai figli, è nata l'idea di produrre grappa di qualità di monovitigno che ha ottenuto per cinque anni consecutivi il prestigioso premio Alambicco d'Oro.

**TIPO DI IMPIANTO** L'impianto usato per la distillazione è di tipo discontinuo a vapore composto da quattro caldaie in rame con un generatore a bassa pressione che lo rende simile ad un bagnomaria.

**TIPO DI PRODUZIONE** Grappe nostrane giovani ed invecchiate, di monovitigno (cabernet franc, moscato fior d'arancio, amarone...). Grappe da vitigni autoctoni (casetta, enantio, spergola, carmenere). Distillati d'uva (fragolino, clinto, noah, cruajo...).

**NOTE** La distilleria, nata nel 1840, ha sede presso il "Palazzone", cinquecentesca dimora di campagna molto dignitosa; distilla vinacce provenienti anche dai Colli Berici ed Euganei. Propone visite e degustazioni guidate con la possibilità di ospitare la clientela in 5 camere con servizi, di recente ristrutturazione, presso l'azienda agrituristica di proprietà.

**TIPO DI IMPIANTO** Distillazione con metodo discontinuo a vapore utilizzando quattro caldaie in rame.

**TIPO DI PRODUZIONE** Grappe e Distillati d'uva monovitigno e non, prodotti in quantità limitata. Caratteristico il confezionamento in bottiglie avvolte in carte di sette diversi colori indicanti il vitigno d'origine.

**NOTE** Piccola azienda a conduzione familiare che concentra l'attività di distillazione in circa 40 giorni all'anno, corrispondenti al periodo della raccolta dell'uva e vinificazione e dedica il rimanente periodo dell'anno all'imbottigliamento e al confezionamento del prodotto. Le vinacce vengono accuratamente selezionate e distillate rigorosamente fresche al fine di mantenere inalterate le caratteristiche e la qualità.

**TIPO DI IMPIANTO** Distillazione con metodo discontinuo in alambicchi di rame a bassa pressione.

**TIPO DI PRODUZIONE** Grappe di monovitigno, Grappe tradizionali, Distillato d'uva.

**NOTE** L'Azienda ha le sue origini nel 1887 quando il fondatore Giuseppe era solito distillare le vinacce prodotte presso le fattorie della zona, con il suo alambicco mobile. Dopo la 1° Guerra Mondiale fu costruito un alambicco fisso, composto da una sola caldaia e una colonnina in rame. Al fine di migliorare la qualità della grappa, negli anni '60 furono eliminati i silos interrati per lo stoccaggio delle vinacce, decidendo così di lavorare solo vinacce fresche ancora grondanti di vino. Furono poi aumentate le caldaie di altre 5 unità, la colonnina di distillazione venne portata a 9 piatti interni, facendo assumere alla distilleria l'aspetto attuale.

**TIPO DI IMPIANTO** Opera con un alambicco completamente di rame, fra i pochissimi ancora esistenti, composto da caldaie a vapore a ciclo discontinuo.

**TIPO DI PRODUZIONE** Grappa, Distillati di uva, Distillati di vino e Distillati di frutta.

**NOTE** Azienda a carattere artigianale, fondata nel 1898 a Schiavon, vicino a Bassano del Grappa, nel cuore della zona più tipica per la produzione della Grappa. L'edificio in cui risiede la Distilleria è considerato di interesse storico-ambientale per la sua struttura a porticato tipica delle antiche abitazioni rurali venete. A Bassano del Grappa, di fronte allo storico Ponte Vecchio, le Distillerie Poli Vi invitano a visitare il Poli Museo della Grappa, dove la storia della distillazione e la storia della Grappa vengono presentate con eleganza ed efficacia in uno spazio raccolto e suggestivo, attraverso un percorso didattico breve ma esauriente.

DOMENICA 3 e 10 OTTOBRE

**Appuntamento  
con gli Spiriti**



“sedute spiritiche” riservate  
e su prenotazione per conoscere  
ed assaporare la grappa.

Ai migliori conoscitori di grappa  
verrà dato un simpatico omaggio.