



Brennerei über
direkter Flamme

Distilleria Scaramellini Antonio snc
Sandrà di Castelnuovo d/G - Verona
Italien

www.distilleria-scaramellini.com

“Campodolcino, Schmuckstück der Retiche-Alpen am Rand des Grigioni-Kantons, wo seit Jahrhunderten die Kunst der Tresterbrennerei von Vater zu Sohn vererbt wird.”



Antonio Scaramellini

Gründer der Brennerei Scaramellini im Jahre 1921.
Im letzten Jahrhundert sind mehr als 150 Familien der Grapat von Campodolcino nach Norditalien gezogen, um geeignete Gebiete zu suchen.

Val di Giust
Campodolcino



Campodolcino und die Grapat (Schnapsbrenner).



Die Tradition des Hauses Scaramellini.



Der Scaramellini-Adler stellt schon immer das Markenzeichen der hochwertigen Brennerei dar.



Antonio Scaramellini während des 1. Weltkrieges.



Die Destillationsanlage im Jahre 1934.

Die Brennerkunst der Familie Scaramellini hat ihre hundertjährigen Wurzeln in Campodolcino, Schmuckstück der Retiche-Alpen am Rand des Grigioni-Kantons, wo seit Jahrhunderten die Kunst der Tresterbrennerei von Vater zu Sohn vererbt wird. Noch im letzten Jahrhundert sind mehr als 150 Familien der „Grapat“ von Campodolcino nach Norditalien gezogen, um geeignete Gebiete zu suchen.

Ab 1921 blieb Antonio Scaramellini in Sandrà, im herrlichen Hinterland des Gardasees, und gründete eine Brennerei, die hochwertigen Schnaps nach überliefertem Verfahren herstellte.

Noch heute wird mit derselben Philosophie, mit derselben überlieferten Art und Weise, Leidenschaft und Hartnäckigkeit von seinen Nachfahren gearbeitet.



“ Auch heute noch wird das diskontinuierliche Verfahren mit direkter Flamme eingesetzt, das älteste, einzige, welches die beste Trennung der Vor- und Nachläufe vom Destillat garantiert. ”



Gianbattista Scaramellini

Die Trennung des Vor- und Nachlaufs vom Destillat.

Seit 1921 brennen wir die Vollkommenheit.

Nur direkte Flamme nur bester Schnaps.



Verarbeitung der Trester am Ende der Destillation.



Kontrollkammer der Destillationsanlage.



Detail der Brennerei über direkter Flamme.

Tatsächlich wird auch heute noch das diskontinuierliche Verfahren mit direkter Flamme eingesetzt, das älteste, einzige, welches dank der langen Destillationszeiten und den nie zu hohen Arbeitstemperaturen die beste Trennung der Vor- und Nachläufe vom Destillat garantiert und somit einen traditionellen Grappa mit den unseren Vätern lieben Geschmäckern und Aromen ermöglicht.

Eine langsame, mühevoll (da wenig ergiebige) und schwierige Art, aber auch die einzige, welche kraft der ausgewählten Rohstoffe und der Kunst des Brenners gestattet, ein sensorielles Profil des entstehenden Grappas zu bilden, und so ein einzigartiges Destillat zu erhalten, welches die Aromen und die Düfte der Traube bewahrt, aus der er hergestellt wird.

Die Herstellungsart.



Brennerei über
direkter Flamme



His Erfahrung gebrannt, von direkter Flamme geformt.



Seit 1921

Einfach Unnachahmlich

Seit 1921 brennen wir die Vollkommenheit.



Grappas des Meisters Einzigartige Qualität.



La Grappa 5 anni.
Symbol der hundertjährigen Tradition Scaramellini. Über 60 Monate in edlen Eichen- und Kirschhölzern gereift.



Recieto-Grappa. Ein hochwertiges Produkt Scaramellini.



Amarone-Grappa.
Kostbares und unnachahmliches Produkt Scaramellini, welches in Edelhölzfässern verfeinert wird.

Ursprung und Traditionen der Familie Scaramelli verbinden sich mit der Liebe für die Gegend benacense, in der sie lebt, eine wunderschöne Gegend, in der große Weine wachsen. Die Distilleria Scaramellini, die sich mit Leidenschaft und Hingabe der Herstellung einer breiten Auswahl von Grappas widmet, bietet sowohl Recioto- und Amarone-Grappas aus lokalen vorzüglichen Trauben, als auch wichtige Bardolino-Grappas an.

Sämtliche Produkte verfügen über eine erstklassige Qualität der Rohstoffe und sind mit handwerklichen Verfahren hergestellt, welche durch die Gewandtheit und den berufsmäßigen Charakter der Brennermeister unübertrefflich geworden sind.

Die Familie Scaramellini behütet einen einzigartigen Schatz handwerklicher Tradition, Natürlichkeit und Brennkunst, mit dem sie den traditionellen Geschmack mit derselben Aufmerksamkeit und Sorgfalt wie schon immer bewahrt und somit ausgezeichnete Qualität und Rücksichtnahme auf Genuss garantiert.

Unsere Grappas.



Brennerei über
direkter Flamme



Distilleria Scaramellini Antonio snc
Via Garibaldi, 48 - Sandrà di Castelnuovo d/G - Verona
Italien

Tel. +39 045-75.95.006 Fax +39 045-75.95.006
e-mail: info@distilleria-scaramellini.com

www.distilleria-scaramellini.com

