




Mazzetti
d'Altavilla
DISTILLATORI DAL 1846

1846-2016



LA GRAPPA:
*quel fine distillato italiano,
dalle origini ad oggi*

*Mazzetti d'Altavilla festeggia i suoi 170 anni
al Vinitaly allestendo la "Galleria della Grappa"*



Un suggestivo percorso emozionale per scoprire l'evoluzione del Distillato dalle origini sino ad oggi. Con la scenografica "Galleria della Grappa" Mazzetti d'Altavilla si prepara ad accogliere i visitatori del Vinitaly 2016, da Domenica 10 al 13 Aprile a Verona, all'insegna di uno speciale traguardo.

Al **Pad. 9 Stand B 16** la Famiglia Mazzetti attenderà clienti, giornalisti e tutti gli appassionati per brindare ad un compleanno speciale: 170 anni di ininterrotta attività per la grapperia nata in Piemonte, nel cuore del Monferrato, nel lontano 1846. Fra le storie d'impresa italiane più durature nel tempo, quella di Mazzetti d'Altavilla fa registrare un altro primato: quello di ben sette generazioni succedutesi nell'arco di ben tre secoli.

E il fine distillato piemontese festeggerà godendo a Verona di un'innovativa installazione, novità esclusiva per il Vinitaly dei "Distillatori dal 1846": i visitatori potranno infatti entrare in una suggestiva **galleria**, illuminata da luci soffuse, dalle pareti

curve che riproducono le barriques di pregiate essenze lignee nelle quali invecchia pazientemente la rinomata Grappa piemontese.

All'interno ad attendere gli ospiti vi sarà un viaggio nel tempo fatto di parole, immagini e suggestioni, dalle origini dell'azienda fino alle ultime evoluzioni nel mondo dei distillati di Casa Mazzetti. A segnare il percorso alcune bottiglie ritenute uniche nel panorama della storia della Grappa con confezioni risalenti alla prima metà del Novecento.

E poi ancora etichette dal fascino vintage e cartoline di un Piemonte passato ma non perduto, che anzi continua a trasmettere la passione verso la sapiente distillazione delle vinacce. Il tutto sapientemente intrecciato con le curiosità provenienti da una società in continuo cambiamento.

Per partecipare alla visita alla Galleria della Grappa Mazzetti e al brindisi ai 170 anni della più storica grapperia piemontese, Mazzetti d'Altavilla ha inoltre fissato alcuni momenti ufficiali

nei quali la Famiglia Mazzetti sarà lieta di condividere con tutti gli appassionati il nuovo record imprenditoriale:

Domenica 10 Aprile tutte le gentili signore sono attese alle **ore 11** per conoscere l'Associazione **"Donne della Grappa"** e festeggiare con loro la cultura della distillazione "al femminile".

Nella stessa giornata, **alle ore 16**, si brinderà ai **170 anni della Grappa Mazzetti d'Altavilla**: lo stand si vestirà a festa e autorità, giornalisti, collaboratori ed ospiti saranno attesi per la grande occasione.

Ma a Casa Mazzetti i 170 anni non rappresentano un punto di arrivo ma l'ennesima partenza verso un viaggio che continua. Per tale ragione non mancheranno le novità inserite nella nuova Collezione 2016, la quale, come ogni anno verrà presentata al Salone veronese. Qualche anticipo? Innanzitutto la **bottiglia celebrativa dei 170 anni di Mazzetti d'Altavilla** che conterrà una pregiata Riserva di Grappa di Barolo lungamente Invecchiata (oltre cinque anni!) all'interno della Barricaia in cima alla collina di Altavilla Monferrato.

L'azienda, proiettata verso il futuro, si appresta inoltre a stupire il pubblico di consumatori anche attraverso il lancio di un'innovativa linea dalla concezione assai moderna: il suo nome è **"PuntoZero"**.

La nuova nata porta il nome di "7.0", un numero carico di significati, oltre che una grappa studiata appositamente per entrare nella nuova linea. A parlare sono Chiara, Silvia ed Elisa Belvedere Mazzetti, la settima generazione della Famiglia Mazzetti pienamente inserite

nella gestione aziendale e pronte a presentare al pubblico del Vinitaly la prima "chicca" della nuova linea.

"7" come le generazioni raggiunte dai "Distillatori dal 1846" ma anche come il numero dei comuni che compongono l'area di produzione del vitigno Ruchè di Castagnole Monferrato.

Un vitigno autoctono e ricercato la cui Grappa, invecchiata in botti di essenze pregiate, sarà contenuta nella "7.0", bottiglia dal packaging ed etichetta "strabilianti" e dalla concezione altamente "PuntoZero". "0" come i chilometri che separano le vinacce di Ruchè, tipicamente monferrine, "0" come l'impatto ambientale degli impianti produttivi di Casa Mazzetti.

Un nuovo Distillato ma prima di tutto una nuova concezione di Grappa, tutta rivolta alla sostenibilità. E le novità proseguono anche con le prestigiose confezioni, in particolare lo **Scigno con le Riserve d'Annata**, dedicate ad un pubblico consapevole ed esigente o semplicemente a chi ama coccolarsi con gocce pregiate di pura emozione che scaturiscono dai vitigni piemontesi di Nebbiolo da Barolo Invecchiato dal 1999 e di Barbera Invecchiato dal 2003. Le nuove raffinate concezioni di **Decanter** in fine e pregiato **Cristallo di Bohemia** e i nuovi decori che arricchiscono di colore e prestigio la sempre più variegata collezione dei **Decanter Artistici**.

La Famiglia Mazzetti è pronta ad accogliervi nella suggestiva location del Vinitaly, la Galleria della Grappa Mazzetti, per condurvi in un viaggio sensoriale che resterà nella Vostra memoria e nella nostra storia.