

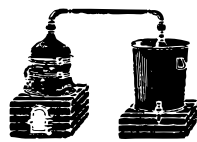


# DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*



Strada Sotto Rocche, 5 - 14055 Motta di Costigliole d'Asti - Italia  
Tel. 0141.969285 - Fax 0141.969237  
[www.grappavieuxmoulin.it](http://www.grappavieuxmoulin.it) - Email [elena.borra@libero.it](mailto:elena.borra@libero.it)  
[info@grappavieuxmoulin.it](mailto:info@grappavieuxmoulin.it) - [vieuxmoulinsrl@legalmail.it](mailto:vieuxmoulinsrl@legalmail.it)



DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*



Nel 1933 in un antico mulino del 1500, dal quale la distilleria prende il nome, Ugolino incominciò a distillare le vinacce dei colli di Langhe, Monferrato e Roero.

Ora con Elena si è giunti alla terza generazione di distillatori, tutti nati dentro un alambicco con il profumo di grappa nelle narici.

Profumo di dolci colline tappezzate di vigneti di Nebbiolo, Arneis, Moscato, Barbera, Dolcetto..., tutti vini del nostro Piemonte.

La tenacia e l'amore per il nostro lavoro ci hanno permesso di continuare a produrre e ricercare il meglio sempre strettamente legati alla nostra artigianalità.

Nel libro « L'Italia della Grappa », edito nel 1970, si dice che la nostra Grappa « è come una cascata di campanelli che ti suonano in bocca e poi dentro è benefica delizia ». Siamo sempre lieti di intrattenerci con quanti anche solo per curiosità ci onorano di una loro visita che per noi è sprone a produrre grappe selezionate per scelti intenditori.



Im Jahre 1933 in eine alte Muller van Jahre 1500 fing Ugolino an, die Trester aus den Langhe-Monferrato-und Roero-Hügeln in der alten Mühle aus dem 16. Jahrhundert zu brennen, der die Brennerei ihren Namen verdankt.

Elena vertritt heute die dritte Generation dieser Schnapsbrennerfamilie, von der sämtliche Mitglieder vom Geburt an unert nach Grappa duftenden Destillierapparaten aufgewachsen sind.

Ein Duft nach milden Hügeln, ganz mit Nebbiolo-Arneis-Muskaterller-Barbera-Dolcetto weinbergen bepflanzt, d.h. mit den Rebesorten, aus denen alle Piemontesischen Weine gewonnen werden. Dank der Zähigkeit und Liebe zu unserer Arbeit gelingt es uns, diurch traditionelle handwerkliche Verfahren stets das Beste Zu Enforcechen und zu erstellen.

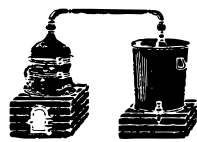
Im 1970 erschienenen Buch « L'Italia della Grappa » wird unsere Grappa mit einem im Mund Wirbelnden Schellenklang verglichen, die Freude und Wonne beim Genuß verleiht.

Für uns ist es immer eine große Freude, uns mit den Gästen zu unterhalten, die unsere Brennerei auch nur aus reiner Neugierde besuchen. Das emplifinden wir als Ansporn, ausgewählte Produkte für anspruchsvolle Kenner stets zu erstellen.



In 1933 Ugolino began to distil the marcs of the hills of Langhe, Monferrato and Roero in an old mill from wich the name of the distillery derives. Now with Elena we have reached the third generation of grappa producers, all born in an alembic with the aroma of grappa in the nostrils.

The smell of sweet hills covered with Nebbiolo, Moscato, Barbera and Dolcetto vineyards, from wich the most famous Piedmontese wines are produced. Tenaciousness and love for a handicrafted work give us the possibility to go on producing and looking for the best result. In the book « L'Italia della Grappa », printed in 1970, it is written that our grappa is similar to a fall of bells that ring in your mouth and what you feel inside is then a pleasant joy. We are always happy to welcome visitor, day spur us on to produce selected Grappa for experts.



DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

# Grappa Riserva

**Caratteristiche visive:** Colore giallo paglierino dovuto alla lunga permanenza nelle botti di rovere.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori del legno, della nocciola, sentori floreali. Il sapore è secco, caldo, armonico.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Nebbiolo da Barolo e poi sapientemente invecchiata in botti di rovere.

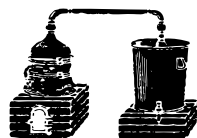
**Le vinacce:** Provengono dalle zone in cui nasce il Barolo quali: Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 46,5% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.





DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

## *Grappa Nebbiolo da Barolo "Top"*



**Caratteristiche visive:** Color bronzo intenso, dovuto alla permanenza della grappa nelle barriques di legno di ciliegio.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori di frutta matura, di sottobosco, il sapore è pieno, armonico, caldo e avvolgente.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Nebbiolo da Barolo e poi sapientemente invecchiata in barriques di ciliegio.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone in cui nasce il Barolo quali: Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

## *Grappa di Moscato "Noi"*

**Caratteristiche visive:** Brillante, colore limpido e trasparente.

**Caratteristiche organolettiche:** profumo intenso di Moscato, profumi floreali, sentori di salvia e di spezie.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Moscato d'Asti.

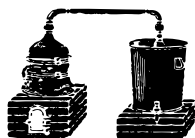
**Le vinacce:** Provengono dalle zone in cui nasce il Moscato quali: Asti, Costigliole d'Asti, Castagnole Lanze, Canelli, S. Stefano Belbo, Castigliole Tinella, ...

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.





DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

# Grappa Armonia

## Grappa Armonia Moscato

*Invecchiata 10 anni in carati di Acacia*

**Caratteristiche visive:** Colore giallo paglierino dovuto alla lunga permanenza in carati di Acacia.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori del legno, del miele, sentori floreali e di frutta matura, ha una spiccata aromaticità. Il sapore è pieno, caldo, armonico. Il suo gusto è persistente.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Moscato e poi sapientemente invecchiata in carati di Acacia.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone in cui nasce il Moscato quali: Asti, Costigliole d'Asti, Castagnole Lanze, Canelli, S. Stefano Belbo, Castigliole Tinella, ...

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 43% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.



## Grappa Armonia Barolo

*Invecchiata 10 anni in carati di Acacia*

**Caratteristiche visive:** Colore giallo paglierino dovuto alla lunga permanenza in carati di acacia.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori di legno di acacia con note che tendono al miele, sentori di nocciola e floreali. Il sapore è secco, caldo, armonico.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Barolo e poi sapientemente invecchiata in carati di Acacia.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone in cui nasce il Barolo quali: Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 43% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

## Grappa Armonia Barbaresco

*Invecchiata 10 anni in carati di Acacia*

**Caratteristiche visive:** Colore giallo paglierino dovuto alla lunga permanenza in carati di acacia.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori di legno di acacia con note che tendono al miele, sentori di frutta matura, di piccoli frutti. Il sapore è pieno, caldo, armonico.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Nebbiolo da Barbaresco e poi sapientemente invecchiata in carati di Acacia.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone in cui nasce il Barbaresco e precisamente Treiso, Barbaresco, Neive.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 43% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

## Grappa Armonia Amarone

*Invecchiata 10 anni in carati di Acacia*

**Caratteristiche visive:** Brillante, colore limpido e trasparente.

**Caratteristiche organolettiche:** Profumi di fiori, il sapore è avvolgente, sentori di liquirizia.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Amarone.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone in cui nasce l'Amarone e precisamente: Negrar, Marano di Valpolicella, San Pietro in Cariano (Veneto).

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

## Grappa Armonia Chianti

*Invecchiata 10 anni in carati di Acacia*

**Caratteristiche visive:** Brillante, colore limpido e trasparente.

**Caratteristiche organolettiche:** Profumi di frutta, il sapore è intenso, armonico, sentori di nocciola.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce del Chianti.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone in cui nasce il Chianti e precisamente: provincia di Prato (Toscana).

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

## Grappa Armonia Brunello

*Invecchiata 10 anni in carati di Acacia*

**Caratteristiche visive:** Brillante, colore limpido e trasparente.

**Caratteristiche organolettiche:** Profumi di piccoli frutti, profumo floreale, sapore di frutta matura.

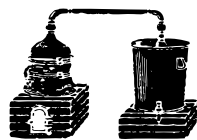
**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Brunello.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone in cui nasce il Brunello e precisamente: Montalcino in provincia di Siena (Toscana).

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.



DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

# Grappe monovitigno

Linca "Elena da Costigliole"

**Caratteristiche visive:** Alcune delle nostre grappe di monovitigno hanno un colore paglierino che è dovuto alla permanenza più o meno lunga nelle botte di rovere.

Le nostre grappe invecchiate sono:

- Moscato invecchiata 5 anni nelle botti di rovere.
- Nebbiolo invecchiata 5 anni nelle botti di rovere.
- Dolcetto invecchiata 3 anni nelle botti di rovere.
- Barbera invecchiata 3 anni nelle botti di rovere.
- Brachetto invecchiata 2 anni nelle botti di rovere.
- Grignolino invecchiata 2 anni nelle botti di rovere.
- Pinot invecchiata 2 anni nelle botti di rovere.
- Cortese invecchiata 2 anni nelle botti di rovere.

Le grappe che non vengono invecchiate come infatti si può notare dal colore limpido e brillante sono le seguenti:

- Arneis, Chardonnay, Moscato, Malvasia

**Caratteristiche organolettiche:** Tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

**Produzione:** Prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero, Langhe.

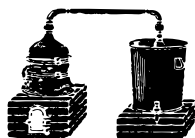
**Capacità bottiglie:** cl 50 i tipi: Arneis, Chardonnay, Nebbiolo, Moscato invecchiato, Barbera, Dolcetto, Moscato giovane.

cl 70 i tipi: Moscato giovane, Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Brachetto, Grignolino, Arneis, Chardonnay, Pinot, Cortese, Malvasia, Moscato invecchiato.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.





DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

## Grappe monovitigno Linea "Viola"

**Caratteristiche visive:** Alcune delle nostre grappe di monovitigno hanno un colore paglierino che è dovuto alla permanenza più o meno lunga nelle botte di rovere.

Le nostre grappe invecchiate sono:

- Moscato invecchiata 5 anni nelle botti di rovere.
- Nebbiolo da Barolo invecchiata 5 anni nelle botti di rovere.
- Dolcetto invecchiata 3 anni nelle botti di rovere.
- Barbera invecchiata 3 anni nelle botti di rovere.
- Brachetto invecchiata 2 anni nelle botti di rovere.

Le grappe che non vengono invecchiate come infatti si può notare dal colore limpido e brillante sono le seguenti:

- Arneis, Chardonnay, Pinot, Moscato, Dolcetto, Nebbiolo da Barolo, Barbera.

**Caratteristiche organolettiche:** Tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

**Produzione:** Prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

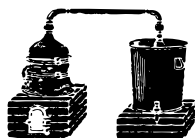
**Le vinacce:** Provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero, Langhe.

**Capacità bottiglie:** cl 70

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.





DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

## *L'incredibile*

*Grappa di Barbera di Costigliole d'Asti*

**Caratteristiche visive:** Brillante, colore limpido e trasparente.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapore che ricorda incredibilmente il Babera con sentori di nocciola.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Barbera di Costigliole d'Asti.

**Le vinacce:** Sono di Barbera e provengono esclusivamente dal paese di Costigliole d'Asti che vanta oltre 600 cantine.

**Capacità bottiglie:** cl 50.

**Gradazione:** 42% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.



## *Magnum*

**Caratteristiche visive:** colore paglierino che dovuto alla permanenza più o meno lunga nelle botte di rovere.

**Caratteristiche organolettiche:** Tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

**Produzione:** Prodotta distillando esclusivamente le vinacce di ogni singolo monovitigno.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero Langhe.

**Capacità bottiglie:** cl 150.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

## *Grappa fine*

**Caratteristiche visive:** Colore giallo tenue dovuto ad una breve permanenza in botti di rovere.

**Caratteristiche organolettiche:** I sapori e i sentori di questa grappa sono molto particolari perchè è stata ottenuta distillando insieme le vinacce di Moscato e quelle di Nebbiolo, per cui ha sentori morbidi ed aromatici della Grappa di Moscato, ma anche la struttura e la forza della Grappa di Nebbiolo.

**Produzione:** Prodotta distillando insieme le vinacce di Moscato e di Nebbiolo.

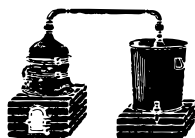
**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.







DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

## Grappa 40 invecchiata

**Caratteristiche visive:** Colore giallo paglierino tipico di un lungo invecchiamento in botti di rovere.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapore secco, caldo, con sentori di legno.

**Produzione:** Prodotta distillando le vinacce di uve miste quali: Barbera, Dolcetto, Arneis, Cortese, Pinot, Bonarda.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero e Langhe.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.



## Grappa 40

**Caratteristiche visive:** Colore bianco carta, limpida brillante.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapore secco, caldo, armonico, sentori di nocciola.

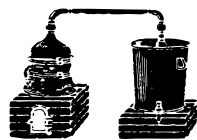
**Produzione:** Prodotta distillando le vinacce di uve miste quali: Barbera, Dolcetto, Arneis, Cortese, Pinot, Bonarda.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero e Langhe.

**Capacità bottiglie:** cl 50, cl 70, cl 100, cl 200.

**Gradazione:** 40% vol.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.



DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

# Grappe 10 cl / 20 cl

**Caratteristiche visive:** Alcune delle nostre grappe di monovitigno hanno un colore paglierino che è dovuto alla permanenza più o meno lunga nelle botte di rovere.

**Caratteristiche organolettiche:** Tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

**Produzione:** Prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

**Le vinacce:** Provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero, Langhe.

**Capacità bottiglie:** cl 10, cl 20.

**Gradazione:** vedi tabelle.

**Distillata:** Secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

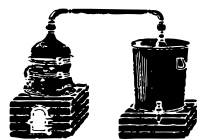


## Tipologie per cl 10

Liquore Lemoncello	cl 10	28% vol.
Grappa	cl 10	40% vol.
Grappa Invecchiata	cl 10	40% vol.
Grappa Moscato Giovane	cl 10	40% vol.
Grappa Moscato Invecchiata	cl 10	40% vol.
Grappa Nebbiolo Giovane	cl 10	40% vol.
Grappa Nebbiolo Invecchiata	cl 10	40% vol.
Grappa Arneis Giovane	cl 10	40% vol.
Grappa Arneis Invecchiata	cl 10	40% vol.
Grappa Barbera Giovane	cl 10	40% vol.
Grappa Barbera Invecchiata	cl 10	40% vol.

## Tipologie per cl 20

Liquore Lemoncello	cl 20	28% vol.
Grappa Moscato Giovane	cl 20	40% vol.
Grappa Moscato Invecchiata	cl 20	40% vol.
Grappa Nebbiolo Giovane	cl 20	40% vol.
Grappa Nebbiolo Invecchiata	cl 20	40% vol.
Grappa Arneis Giovane	cl 20	40% vol.
Grappa Arneis Invecchiata	cl 20	40% vol.
Grappa Barbera Giovane	cl 20	40% vol.
Grappa Barbera Invecchiata	cl 20	40% vol.



DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

## *Liquore lemoncello*

**Caratteristiche visive:** Colore giallo intenso tipico del limone.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapore tipico del limone.

**Produzione:** Prodotto con alcool puro, zucchero, succo e polpa di limoni.

**Capacità bottiglie:** cl 50, cl 70, cl 100, cl200.

**Gradazione:** 28% vol.



## *Liquore limoncino* *Linea "Viola"*

**Caratteristiche visive:** Colore giallo intenso tipico del limone.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapore tipico del limone.

**Produzione:** Prodotto con alcool puro, zucchero, succo e polpa di limoni.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 28% vol.



## *Liquore limoncino* *Linea futura "tipo scritto a mano"*

**Caratteristiche visive:** Colore giallo intenso tipico del limone.

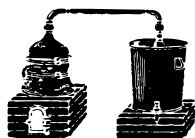
**Caratteristiche organolettiche:** Sapore tipico del limone.

**Produzione:** Prodotto con alcool puro, zucchero, succo e polpa di limoni.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 28% vol.





DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*



## *Liquore Amaro del Mulino* 100 cl

**Caratteristiche visive:** Colore marrone scuro dovuto all'infusione di tantissime varietà di erbe aromatiche.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapori di erbe officinali, sentori di liquirizia.

**Produzione:** Questo liquore è prodotto mettendo in infusione con l'alcool tantissime varietà di erbe officinali, erbe segrete che ci consentono di ottenere questo speciale amaro, alle quali viene poi aggiunto lo zucchero e filtrato. Ideale per il dopo pasto oppure come aperitivo on the rocks.

**Capacità bottiglie:** cl 100.

**Gradazione:** 30% vol.

## *Liquore Amaro del Mulino* *Linea "Viola"*

**Caratteristiche visive:** Colore marrone scuro dovuto all'infusione di tantissime varietà di erbe aromatiche.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapori di erbe officinali, sentori di liquirizia.

**Produzione:** Questo liquore è prodotto mettendo in infusione con l'alcool tantissime varietà di erbe officinali, erbe segrete che ci consentono di ottenere questo speciale amaro, alle quali viene poi aggiunto lo zucchero e filtrato. Ideale per il dopo pasto oppure come aperitivo on the rocks.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 30% vol.



## *Liquore Kario Kylon* *Liquore a base di noci*

**Caratteristiche visive:** Colore marrone scuro dovuto all'infuso del mallo delle noci e delle erbe aromatiche.

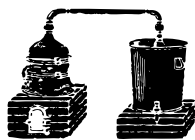
**Caratteristiche organolettiche:** Sapore delicato, gusto di noci e di erbe aromatiche.

**Produzione:** Questo liquore è stato ottenuto con alcool, zucchero, infuso del mallo delle noci ed erbe aromatiche.

**Capacità bottiglie:** cl 100.

**Gradazione:** 27% vol.





DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

## *Liquore Nocino* *Linea "Viola"*

**Caratteristiche visive:** Colore marrone scuro dovuto all'infusione del mallo delle noci.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapore di noci

**Produzione:** Questo liquore è prodotto mettendo in infusione le noci con l'alcool. Successivamente, si aggiunge lo zucchero e si filtra prima dell'imbottigliamento. Questa preparazione viene fatta solo la notte di San Giovanni che, secondo le usanze, è la più indicata.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 30% vol. oppure 40% vol.



## *Liquore Nocino* *Linea futura "Tipo scritto a mano"*

**Caratteristiche visive:** Colore marrone scuro dovuto all'infusione del mallo delle noci.

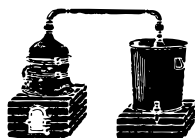
**Caratteristiche organolettiche:** Sapore di noci

**Produzione:** Questo liquore è prodotto mettendo in infusione le noci con l'alcool. Successivamente, si aggiunge lo zucchero e si filtra prima dell'imbottigliamento. Questa preparazione viene fatta solo la notte di San Giovanni che, secondo le usanze, è la più indicata.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 30% vol.





DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

## Grappa e camomilla

**Caratteristiche visive:** Colore giallo scuro con riflessi verdognoli.

**Caratteristiche organolettiche:** Il sapore di camomilla ed il colore ed il gusto secco della grappa.

**Produzione:** La grappa è ottenuta distillando le vinacce di uve miste e poi vi è aggiunto l'infuso naturale della camomilla.

**Capacità bottiglie:** cl 50.

**Gradazione:** 35% vol.

## Grappa e miele

**Caratteristiche visive:** Colore ambrato tenue tendente al trasparente.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapore dolce del miele ma allo stesso tempo secco e caldo della grappa.

**Produzione:** La grappa è ottenuta distillando le vinacce di uve miste e poi vi è aggiunto puro miele delle nostre colline

**Capacità bottiglie:** cl 50.

**Gradazione:** 28% vol.

## Grappa e cannella

**Caratteristiche visive:** Color marrone/bronzo

**Caratteristiche organolettiche:** Il sapore della cannella, di spezie e il gusto secco e avvolgente della grappa

**Produzione:** Prodotto distillando le vinacce di uve miste e poi vi è aggiunta la cannella messa in infusione.

**Capacità bottiglie:** cl 50

**Gradazione:** 28% vol.

## Grappa e succo

**Caratteristiche visive:** Colore tipico del frutto in questione:

- Ribes: color rosso scuro
- Fragola: color rosa intenso
- Mela: color giallo chiarissimo quasi trasparente
- Pera: color giallo chiarissimo
- Pesca: color giallo tipico della pesca
- Ciliegia: color rosso intenso

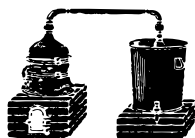
**Caratteristiche organolettiche:** Sapore tipico del frutto in questione.

**Produzione:** In questa grappa vi è una base di grappa distillata con le vinacce miste e poi l'aggiunta del succo naturale della frutta.

**Capacità bottiglie:** cl 50.

**Gradazione:** 20% vol.





DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

## *Liquore grappa e frutta*

**Caratteristiche visive:** Colore tipico della frutta in questione:

- Mirtillo: rosa scuro tendente al rosso
- Arancio: color arancio
- Frutti di bosco: rosa scuro tendente al rosso
- Fragola: rosa tenue
- Pesca: giallo molto tenue
- Melone: rosa molto tenue

**Caratteristiche organolettiche:** Sapore del frutto in questione.

**Produzione:** Nel liquore grappa e frutta vi è una base di grappa distillata con le vinacce miste e poi l'aggiunta del succo naturale della frutta..

**Capacità bottiglie:** cl 50.

**Gradazione:** 30% vol.

## *Liquore crema di Gianduja e grappa*

**Caratteristiche visive:** Colore marrone tipico del cioccolato Gianduja.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori della panna, del cioccolato Gianduja e della grappa che è usata come base.

**Produzione:** Prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte e il liquore di cioccolato Gianduja alla grappa.

**Capacità bottiglie:** cl 50.

**Gradazione:** 17% vol.

## *Liquore crema di nocciola e grappa*

**Caratteristiche visive:** Colore bianco latte.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori della panna, della nocciola e della grappa che è usata come base.

**Produzione:** Prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte e il liquore di nocciola alla grappa.

**Capacità bottiglie:** cl 50.

**Gradazione:** 17% vol.

## *Liquore crema di mirtillo e grappa*

**Caratteristiche visive:** Colore lilla/viola chiaro.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori della panna, dei mirtillo e della grappa che è usata come base.

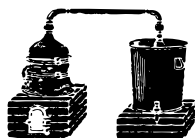
**Produzione:** Prodotto aggiungendo la panna, la crema di latte e il liquore di mirtillo alla grappa.

**Capacità bottiglie:** cl 50.

**Gradazione:** 17% vol.



FOTO  
LIQUORE  
CREMA  
MIRTILLI



*Elena Borra*



### *Liquore Mirto*

**Caratteristiche visive:**  
Colore rosso intenso, derivante dal mirto.

**Caratteristiche organolettiche:** Sapore dolce, del mirto, sentori floreali.

**Produzione:** Ottenuto con alcool, zucchero ed infuso di mirto.

**Capacità bottiglie:**  
cl 70.

**Gradazione:** 30% vol.



### *Liquore Rosolio*

**Caratteristiche visive:**  
Colore rosa intenso.

**Caratteristiche organolettiche:** Profumi e sapori della rosa.

**Produzione:** Questo liquore è stato ottenuto mettendo i petali della rosa in infusione con l'alcool per 40 giorni, poi filtrati ed imbottigliato.

**Capacità bottiglie:**  
cl 70.

**Gradazione:** 30% vol.



FOTO  
GIN

### *Liquore Gin*

**Caratteristiche visive:**  
Color trasparente/ incolore.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentore di ginepro dal quale è estratto.

**Produzione:** Ottenuto mettendo in infusione le bacche di ginepro con l'alcool.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.



### *Liquore Gin e pepe rosso linea "viola"*

**Caratteristiche visive:**  
Colore ambrato, dovuto alla permanenza del pepe rosso.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentore di ginepro dal quale è estratto e sentori del pepe e di spezie.

**Produzione:** Ottenuto mettendo in infusione le bacche di ginepro con l'alcool, una volta preparato il gin aggiungiamo il pepe rosso.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.



### *Liquore Gin e rosmarino linea "viola"*

**Caratteristiche visive:**  
Colore ambrato, dovuto alla permanenza del rosmarino.

**Caratteristiche organolettiche:** Sentore del ginepro da quale è estratto e sentori del rosmarino.

**Produzione:** Ottenuto mettendo in infusione le bacche di ginepro con l'alcool, una volta preparato il gin aggiungiamo il rosmarino.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.



### *Liquore Gin e liquirizia linea "viola"*

**Caratteristiche visive:**  
Colore ambrato, dovuto alla permanenza della liquirizia.

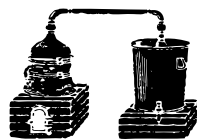
**Caratteristiche organolettiche:** Sentore del ginepro dal quale è estratto e sentori della liquirizia e di spezie.

**Produzione:** Ottenuto mettendo in infusione le bacche di ginepro con l'alcool, una volta preparato il gin aggiungiamo la liquirizia.

**Capacità bottiglie:** cl 70.

**Gradazione:** 40% vol.





DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

# *Altri prodotti*



*Liquore Sambuca*



*Liquore Maraschino*



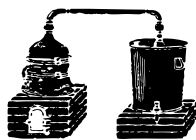
*Puch al mandarino*



*Dry Gin*



*Pedrito*



DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*

# *Altri prodotti*



*Liquore Alchermes*



*Liquore Bitter*



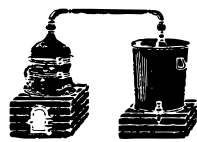
*Liquore Fernet*



*Liquore al caffè*



*Liquore Genepy*



DISTILLERIA VIEUX MOULIN

*Elena Borra*



*Scatole in legno*



*Scatole in cartone*



Strada Sotto Rocche, 5 - 14055 Motta di Costigliole d'Asti - Italia  
Tel. 0141.969285 - Fax 0141.969237  
[www.grappavieuxmoulin.it](http://www.grappavieuxmoulin.it) - Email [elena.borra@libero.it](mailto:elena.borra@libero.it)  
[info@grappavieuxmoulin.it](mailto:info@grappavieuxmoulin.it) - [vieuxmoulinsrl@legalmail.it](mailto:vieuxmoulinsrl@legalmail.it)