

dall'acqua di Cembra

distillati di vita



PILZER

DISTILLATORI IN TRENINO DAL 1957

uomini uomini



“Portegnac di Faver”, un territorio aspro,
ripido, ricco di acqua cristallina come
gli sguardi sinceri, limpidi che parlano di
fatica e di passione, di soddisfazioni e di
intese senza troppe parole.



di carattere



uomini di carattere

Distillare, per noi è un'arte, un antico e arduo mestiere dove pazienza, conoscenza, maestria, esperienza e tecnologia si sommano e si separano dando origine alla preziosa acquavite.

Con perizia e passione, dalle fresche vinacce, dal vino, dalla frutta che sono la nostra materia prima, e dalla purissima acqua, dal tempo e dall'alambicco a bagnomaria, goccia dopo goccia nascono le migliori Grappe, le delicate e fini acquaviti di frutta, i complessi distillati da invecchiare per tanti anni.

Se a volte sembriamo vivere fuori del tempo, sognatori, appassionati del nostro mestiere, è solo perché vogliamo dare e ottenere sempre il meglio dai nostri distillati.



L'eredità dell'acqua



A volte sembra di lavorare in un piccolo mondo, unico, affacciato su una valle ritorta che non nasconde le erosioni millenarie dell'acqua, quella stessa acqua che, trasformata in vapore, riscalda la vinaccia per farne evaporare alcool e aromi fino a diventare una preziosa grappa o una profumata acquavite.

à del territorio



l'eredità del territorio

Due grandi maestri, di vita e di arte distillatoria: nostra madre che ci ha insegnato rispetto e pazienza; e nostro padre che ci ha trasmesso il gusto di dare il massimo oggi sapendo che domani si potrà fare meglio.

La regola è semplice: distillare bene è rispetto verso chi ha cominciato prima, voglia di innovare, riconoscenza verso la tradizione e ambizione per continuare a fare sempre meglio.

Tutto inizia da una idea di papà Vincenzo che nel 1956 decide di fondare una distilleria a Faver nel cuore della Valle di Cembra, conosciuta come valle di Distillatori più o meno regolari. Non fu cosa facile, ma la sua volontà e la sua dedizione diedero i suoi frutti: eccellenti grappe e fini acquaviti. Nel 1983, la nuova generazione, Bruno, diede nuova spinta all'innovazione con coraggio rivoluzionario sia nella distilleria che nelle Grappe. Più tardi anche Ivano, con il suo carico di entusiasmo entra a far parte della squadra. Con lui si riparte realizzando la nuova sede a Portegnac, poco fuori Faver, inaugurata nel 2001. Luogo silenzioso, che nasconde gelosamente una parte di storia della Valle di Cembra: antico luogo d'acqua e di spirito.



l'arte antica del



Distillare bene è un arte che richiede conoscenza, pazienza, perizia, competenza, tanta passione e fantasia nel rispetto di chi è venuto prima di noi tramandandoci i segreti.



Per noi, il saper distillare bene comincia dalla scelta delle materie prime, alla massima attenzione nella loro fermentazione e conservazione per avvalersi, poi, di tanti piccoli accorgimenti nella conduzione dell'alambiccio discontinuo a bagnomaria.

“lambicar”



l'arte antica del “lambicar”

In Valle di Cembra la parola *lambicar* aveva il doppio significato di sopravvivere alla miseria con l'ingegno sfruttando quel poco che c'è, e quello di sfruttare fino all'ultima goccia l'uva, distillandone la sua preziosa buccia. Per noi *alambiccare* è saper scegliere le giuste materie prime, saperle ben fermentare, conservarle il giusto tempo, distillarle con l'ottimo alambicco discontinuo a bagnomaria. Così abbiamo riprogettato i distillatori per avere da loro il massimo, aggiungendo, per non accontentarsi, nuove parti capaci di migliorare ancora la qualità delle Grappe e Acquaviti.



Nel tempo la gamma delle Grappe di Vitigno si è notevolmente allargata e spesso il confronto fra la distillazione della vinacce autoctone e le vinacce provenienti da altre regioni d'Italia ci ha fornito e ci dà ancora nuove e utili indicazioni sull'arte della distillazione.

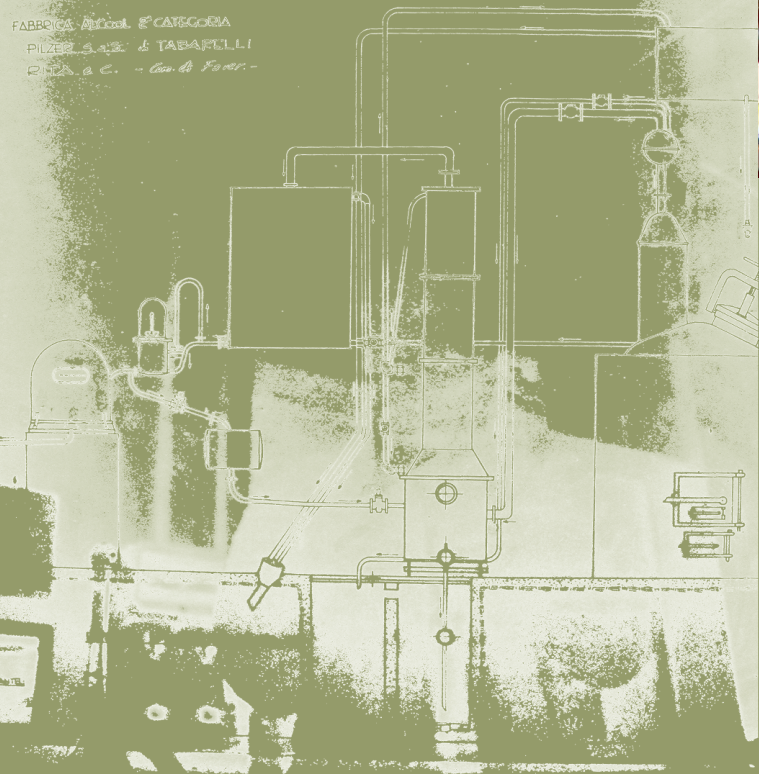
Accanto alle Grappe distilliamo diverse varietà di Frutta producendo Acquaviti di Pere Williams, di Albicocche, di Mele di Mele Cotogne, e ancora Acquaviti di Uva e Acquaviti di Vino. Una particolare tecnologia di preparazione della frutta a purea di frutta, l'attenta fermentazione e infine la distillazione consentono di portare la freschezza e la fragranza della frutta nel distillato.

le grappe e le le grappe

FABBRICA Alcool. 2^a CATEGORIA

PILZER S.p.A. & TABARELLI

RINA & C. - Co. di Fiori -



acquaviti e le acquaviti



le grappe e le acquaviti

Le grappe e i distillati Pilzer nascono esclusivamente da una rigorosa distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria che insieme alla purezza dell'acqua di sorgente della Val di Cembra le rendono uniche.



n.1

Grappe di monovitigni

Grappe di Chardonnay e di Nosiola dal delicato profumo, dal gusto intenso preciso e leggermente fruttato.

Grappa di Müller Thurgau profumo floreale variegato intenso leggermente aromatico, gusto morbido.

Grappe di Moscato Giallo e di Traminer profumo fortemente aromatico, gusto particolarmente persistente.

Grappe di Teroldego, di Schiava e di Pinot Nero caratterizzate dalla forza gustativa tipica dei vitigni d'origine dal gusto tradizionale, molto delicate al naso.



n. 2

Grappa invecchiata Pilzer

L'invecchiamento di oltre tre anni in barriques di legno e l'attenzione al particolare blend di grappe, conferiscono a questa Grappa invecchiata una particolare complessità.



n. 3

grappa delmè | del mè d'or

*Delmè nasce dall'unione di ben otto grappe di vitigno
Delmè d'or, un blend di grappe di vitigno, invecchiata oltre 36 mesi in barriques di rovere francese.*



n. 4

l'acqua mäter

*Grappa invecchiata sapientemente distillata e invecchiata in legno, Grappa Pilzer una particolare
selezione di grappe,
Grappa di Moscato Rosa dal delicatissimo profumo.*



n. 5

Portegnac 9 Brandy

Brandy, nasce da un'accuratissima distillazione di vino bianco appositamente vinificato e da un lungo invecchiamento in barriques di legno francese di oltre nove anni.



n. 6

Acquaviti di frutta

Albicocche, Mele, Mele Cotogne, Pere Williams, Uve Müller Thurgau
Acquaviti di frutta raccolta nel momento di massima carica aromatica e distillate ad alambico discontinuo a bagnomaria.



n. 7

Quantum Bonum

In due capacità da 0,700 e 1 litro, una Grappa nata dall'unione di più vinacce, moderna, ma nel rispetto della tradizione.

Anche nelle varianti aromatizzate alle erbe: alla Ruta, all'Asperula, alla Genziana, all'Ortica e al Ginepro.



n. 8

Grappe di monovitigni

*Grappe di Chardonnay dal delicato profumo, dal gusto intenso e leggermente fruttato;
Grappa di Müller Thurgau profumo floreale, intenso, leggermente aromatico, gusto morbido;
Grappe di Traminer profumo fortemente aromatico, gusto particolarmente persistente;
Grappa di Teroldego, di Schiava e di Pinot Nero la forza gustativa tipica dei vitigni di origine, dal profumo delicato.*

Indice

n.1

Grappa di monovitigni

Chardonnay - Nosiola - Müller Thurgau - Moscato Giallo - Traminer - Teroldego - Schiava - Pinot Nero

0,500 € - 0,700 €

n.2

Grappa invecchiata

0,500 € - 0,700 €

n.3

Grappa "delmè" / "delmè d'or"

0,700 €

n.4

L'acqua mater

Grappa invecchiata, moscato rosa

0,500 €

Grappa Pilsner

0,500 € - 1,5 €

n.5

Portegnac 9 Brandy

0,500 €

n.6

Acquaviti di frutta

Uve Müller Thurgau - Pere Williams - Albicocche - Mele - Mele Cotogne

0,500 €

n.7

Trentino grappa Quantum Bonum

0,700 € - 1 €

Grappe aromatizzate alle erbe

0,700 €

n.8

Grappa di monovitigni

Chardonnay - Müller Thurgau - Traminer - Schiava - Teroldego - Pinot Nero

0,200 €

Chardonnay - Nosiola - Traminer - Schiava - Teroldego - Pinot Nero

Piccole bottiglie da 0,100 l: una degustazione di sei diverse grappe di vitigno per un eccellente Tasting Grappa

0,100 €

n.9

Grappa Campi del Sole

1 €



PILZER
DISTILLATORI IN TRENTO DAL 1957



bruno pilzer



Distilleria Pilzer srl
Via Portegnago 5
38030 Faver - Trento - Italia
t. +39 0461 683326 - fax + 39 0461 680689
www.pilzer.it - info@pilzer.it