



Da Ponte... distillateurs par vocation depuis 1892



Gouttes de mémoire

Plus d'un siècle d'intuitions, d'idées, de pensées. Des histoires d'hommes bien décidés à suivre leurs rêves, des rêves pleins de cette alchimie magique que l'art de la distillation sait déclencher. C'est l'époque de la dynastie Da Ponte qui, depuis toujours, fait naître chaque eau-de-vie du talent et de la recherche, de l'habileté et du travail de mains expertes qui, goutte après

goutte, visent la perfection en laissant en héritage les secrets de cette grande passion. De forts liens de sang scellent ce que de savants coups de génie ont permis de porter à la lumière, à travers des expérimentations raisonnées comme celles de Pier Liberale Fabris, petit-fils d'Andrea Da Ponte, qui dans les années soixante crée une grappa monocépage, obtenue à partir du marc de Prosecco, l'excellence des collines de Conegliano : c'est ainsi que naît la « Vecchia Grappa » de Prosecco affinée en barriques. De nos jours, c'est Francesco Fabris, fils de Pier Liberale et administrateur unique actuel, qui transmet les traditions dans la culture et dans l'art de la distillation, des valeurs qui donnent vie aux saveurs uniques des grappas et des eaux-de-vie Andrea Da Ponte. Il le fait par vocation, en regardant toujours vers le futur et ses innovations, en se régénérant dans l'énergie quotidienne qui le pousse à la découverte de ces notes qui font l'unicité et la célébrité de sa production dans le monde entier. Et c'est pour pouvoir rester en syntonie avec les exigences du marché que les règles dictées par l'histoire rencontrent le désir de progrès, de dynamisme et d'expérimentation

Édition numérotée

LIBERA Da Ponte est le privilège d'une rare et noble émotion destinée aux connaisseurs les plus raffinés. Le prestige d'une réserve authentique et exclusive à savourer uniquement en édition numérotée.

L'histoire

LIBERA comme un amour authentique.

Être libre signifie être prêt à se surpasser, à vaincre les défis de la vie, à cultiver ses rêves avec constance et dévouement.

« Libera Da Ponte » est l'expression de ce caractère, qui unit idéalement deux maîtres distillateurs, liés dans un intervalle de plus d'un demi-siècle, par la même vocation de la haute qualité de la Grappa.

Andrea Da Ponte est l'auteur en 1892, avec son frère Matteo, du « Metodo Da Ponte », tandis que le neveu Pier Liberale Fabris le perfectionne entre 1950 et 1992.

Pour les cent ans de la fondation de la Distillerie, Pier Liberale consacre à Gran Riserva une sélection de Grappas de Prosecco qui, laissées reposées jusqu'à aujourd'hui, sont le témoignage d'un dépassement qui les porte au plus haut niveau qualitatif.

La nature

LIBERA comme l'harmonie des éléments.

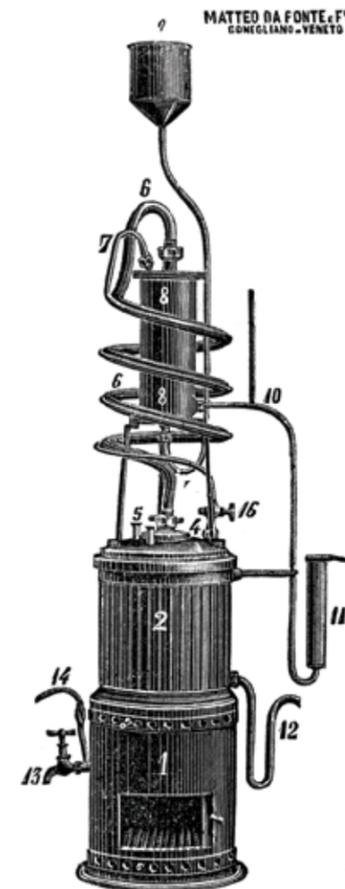
Le regard se perd vers les lieux d'origine d'une eau-de-vie d'exception... les anciens bourgs des collines de Conegliano et Valdobbiadene accueillent les rangées de raisins sous les brises fraîches de l'Adriatique.



Ici, le cépage « Glera » mûrit dans un micro-climat idéal qui, grâce à son amplitude thermique, permet au raisin de fixer des arômes et des saveurs d'une intensité incomparable.

Les raisins de « Glera » donnent vie au Prosecco Superiore D.O.C.G. (Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie) et la distillation, à son marc depuis toujours : la Grappa de Prosecco.

Ce même marc, sélectionné avec soin, frais et riche en moûts, a été distillé par Pier Liberale Fabris en 1992 en liant pour toujours l'histoire de « LIBERA Da Ponte » à la sienne et au souvenir de tous ceux qui ont permis dans le temps à la Grappa de Prosecco de représenter l'art suprême de la distillation.



L'esprit

LIBERA comme la force de l'excellence.

Seule une intense vocation peut donner vie au « Metodo Da Ponte », capable de marquer l'histoire de la distillation italienne.

Notre méthode a le mérite, pendant la distillation, de recueillir et conserver, dans l'eau-de-vie, les arômes typiques du raisin.

« Libera Da Ponte », née de l'habile art de la distillation de Pier Liberale Fabris et affinée avec amour par son fils Francesco dans des barriques de chêne du Limousin, est proposée

dans toute son intensité aromatique après 18 années de vieillissement.

Son intense couleur ambrée est le prélude à une symphonie d'arômes aux délicates senteurs florales, tandis qu'au goût, chaude et veloutée, elle libère des notes de miel et d'amandes grillées.

Libera Da Ponte est une noble émotion, uniquement en édition limitée. De cette Gran Riserva, 4.892 champenoises numérotées ont été mises en bouteille.

La personnalité

Typologie	Grappa Gran Riserva Millesimata de Prosecco Superiore de Conegliano-Valdobbiadene
Degré alcoolique	40% vol
Vieillessement	18 années en barriques de chêne du Limousin
Sensations visuelles	Couleur ambrée foncée
Sensations olfactives	Bouquet plein et intense, avec senteurs florales, évoluant vers des notes de raisin sec
Sensations gustatives et rétro-olfactives	Intense et enveloppante grâce au long vieillissement, elle invite à la réflexion méditative. Notes délicates de miel et grand final avec des soupçons de vanille et d'amandes grillées
Distillation	Distillée en alambic à distillation continue et discontinue, extrêmement nette, suivant le « Metodo Da Ponte »
Verre conseillé	Ballon
Suggestion pour la dégustation	Servir à 18-20°C. Elle se marie parfaitement avec le chocolat fondant de haute qualité

Distilleria Andrea Da Ponte S.p.A.
Conegliano – Italie
Tél +39-0438-933011
Fax +39-0438-933034
www.daponte.it
www.grappadiprosecco.com
e-mail export@daponte.it

Importateur pour la Belgique:
IPSODIS sprl à VISE
www.ipsodis.com
Tél +32475632352
facebook.com/ipsodis

LIBERA Da Ponte

Grappa de Prosecco Gran Riserva.
Affinée en Barriques durant dix-huit années.