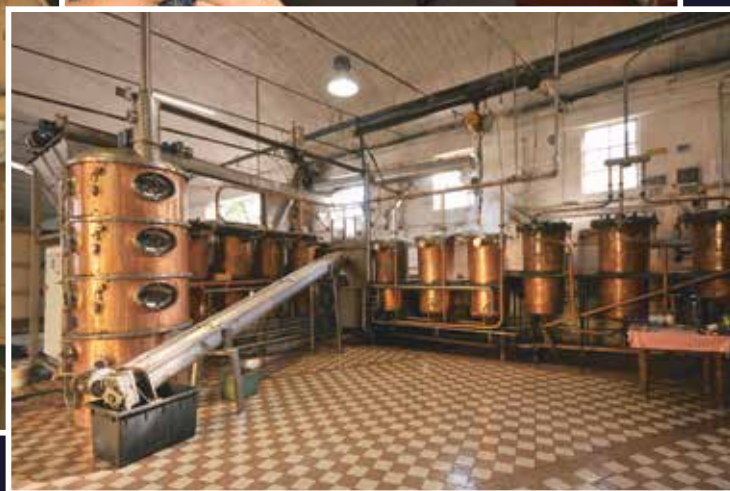




ELENA BORRA

DISTILLERIE

— 1933 —



Strada Sotto Rocche, 5 - 14055 Motta di Costigliole d'Asti - Italia

Tel. 0141.969285 - Fax 0141.969237

www.grappavieuxmoulin.it - Email elena.borra@libero.it

info@grappavieuxmoulin.it - vieuxmoulinsrl@legalmail.it

GRAPPA
DI MOSCATO
RISERVA

Invecchiata in
barriques di Acacia

Caratteristiche visive: color 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.

Vinacce: provengono dalle zone in cui nasce il Moscato quali: Asti, Costigliole d'Asti, Castagnole Lanze, Canelli, Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella.

Capacità bottiglia: 70 cl.

Gradazione: 43% vol.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.



R I S E R V E

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.

Vinacce: provengono dalle zone in cui nasce il Barolo quali: Barolo, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto.

Capacità bottiglia: 70 cl.

Gradazione: 43% vol.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

GRAPPA DI BAROLO RISERVA

Invecchiata in
barriques di Ciliegio



R I S E R V E

Caratteristiche visive: color giallo ambrato dovuto alla lunga permanenza in carati di Rovere.

Caratteristiche organolettiche: sentori di spezie, con note floreali e di frutta matura, ha una spiccata aromaticità. Il sapore è aromatico, caldo, tannico. Il suo gusto è persistente.

Produzione: prodotta distillando esclusivamente le vinacce di Nebbiolo da Barbaresco e poi sapientemente invecchiata in carati di Rovere. **Vinacce:** provengono dalle zone in cui nasce il Barbaresco e precisamente Treiso, Barbaresco, Neive.

Capacità bottiglia: 70 cl.

Gradazione: 43% vol.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

GRAPPA DI BARBARESCO RISERVA

Invecchiata in
barriques di Rovere



R I S E R V E

GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA

Caratteristiche organolettiche: tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

Produzione: prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

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

Capacità bottiglie: 70 cl.

Gradazione: 40% vol.

Valutazione olfattiva:

molto intensa e rotonda.

Caratteristiche: morbida, equilibrata, con sentori di fiori e frutta.

Tipologia: invecchiata 5 anni in botti di rovere.



GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO INVECCHIATA

Caratteristiche organolettiche: tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

Produzione: prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

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

Capacità bottiglie: 70 cl.

Gradazione: 40% vol.

Valutazione olfattiva:

equilibrata e ampia.

Caratteristiche: secca, ampia, con sentori di spezie.

Tipologia: invecchiata 5 anni in botti di rovere.



GRAPPA DI BRACHETTO INVECCHIATA

Caratteristiche organolettiche: tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

Produzione: prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

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

Capacità bottiglie: 70 cl.

Gradazione: 40% vol.

Valutazione olfattiva:

aromatica e ricca.

Caratteristiche: armonica, elegante, con sentori di frutta.

Tipologia: invecchiata 2 anni in botti di rovere.



GRAPPA DI BARBERA INVECCHIATA

Caratteristiche organolettiche: tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

Produzione: prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

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

Capacità bottiglie: 70 cl.

Gradazione: 40% vol.

Valutazione olfattiva:

intensa e suadente.

Caratteristiche: aromatica, ampia, con sentori di floreali.

Tipologia: invecchiata 3 anni in botti di rovere.



GRAPPA DI DOLCETTO INVECCHIATA

Caratteristiche organolettiche: tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

Produzione: prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

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

Capacità bottiglie: 70 cl.

Gradazione: 40% vol.

Valutazione olfattiva:

molto intensa e fruttata.

Caratteristiche: rotonda, persistente, con sentori di frutta.

Tipologia: invecchiata 3 anni in botti di rovere.



GRAPPA DI ARNEIS

Caratteristiche organolettiche: tipiche del vitigno da cui deriva la grappa.

Produzione: prodotta distillando solamente le vinacce da ogni singolo monovitigno.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.

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

Capacità bottiglie: 70 cl.

Gradazione: 40% vol.

Valutazione olfattiva:

ampia e ricca.

Caratteristiche: secca, fragrante, floreale.



GIÒJA GRAPPA DEL PIEMONTE MORBIDA

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.

Vinacce: provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero e Langhe.

Capacità bottiglia: 70 cl.

Gradazione: 40% vol.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.



GIÒJA GRAPPA DEL PIEMONTE 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.

Vinacce: provengono dalle zone limitrofe alla nostra distilleria quali: Monferrato, Roero e Langhe.

Capacità bottiglia: 70 cl.

Gradazione: 40% vol.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.



ERBA SALUS

Grappa in infusione di erbe aromatiche

Caratteristiche visive: colore giallo tenue con note verde chiaro dato dalle erbe aromatiche in infusione.

Caratteristiche organolettiche: il sapore della grappa classica fa da sfondo ai profumi e ai sapori delle erbe aromatiche infuse quali il rosmarino, timo, la salvia, la ruta, maggiorana.

Produzione: la grappa è ottenuta presso la nostra distilleria con il metodo a vapore discontinuo da vinacce provenienti dai vigneti coltivati nelle zone delle Langhe e Monferrato. Le erbe aromatiche restano in infusione nella grappa il tempo necessario al rilascio dei loro profumi e sapori caratteristici. Vinacce e erbe aromatiche le materie prime impiegate provengono tutte da coltivazioni nel territorio delle Langhe e del Monferrato, la maggior parte sono del nostro orto.

Capacità bottiglie: 100 cl.

Gradazione: 40% vol.

Distillazione: secondo il tradizionale e tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo.



GIN GOLD

London Dry Gin

Caratteristiche visive: colore brillante con microscaglie di oro alimentare a 23 carati.

Caratteristiche organolettiche: note di ginepro con sentori di agrumato, dovuto alla distillazione di scorze di arance, di limoni. All'olfatto arrivano la complessità delle botaniche utilizzate, al gusto mantiene quanto annunciato e il ginepro e gli agrumi donano un sapore equilibrato e persistente. Lentamente affiorano le altre botaniche che conferiscono complessità al prodotto, per cui si susseguono sentori di salvia, rosmarino, liquirizia, e poi di pepe rosa, cardamomo, coriandolo anice stellato lasciando comunque sempre persistente il ginepro e l'agrumato.

Produzione: il London Dry Gin è ottenuto dalla distillazione di un infuso di bacche di ginepro idroalcoliche e botaniche in alcole etilico origine agricola.

Capacità bottiglie: 70 cl.

Gradazione: 42% vol.

Distillazione: la distillazione avviene in un piccolo alambicco da 130 litri in cui le bacche e le botaniche sono in sospensione (metodo carter head) con cotte di 75 litri per volta.



GIN SILVER

London Dry Gin

Caratteristiche visive: colore brillante.

Caratteristiche organolettiche: note di ginepro con sentori di agrumato, dovuto alla distillazione di scorze di arance, di limoni. All'olfatto arrivano la complessità delle botaniche utilizzate, al gusto mantiene quanto annunciato e il ginepro e gli agrumi donano un sapore equilibrato e persistente. Lentamente affiorano le altre botaniche che conferiscono complessità al prodotto, per cui si susseguono sentori di salvia, rosmarino, liquirizia, e poi di pepe rosa, cardamomo, coriandolo anice stellato lasciando comunque sempre persistente il ginepro e l'agrumato.

Produzione: il London Dry Gin è ottenuto dalla distillazione di un infuso di bacche di ginepro idroalcoliche e botaniche in alcole etilico di origine agricola.

Capacità bottiglie: 70 cl.

Gradazione: 42% vol.

Distillazione: la distillazione avviene in un piccolo alambicco da 130 litri in cui le bacche e le botaniche sono in sospensione (metodo carter head) con cotte di 75 litri per volta.



MIELETTA

LIQUORE 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: 50 cl.

Gradazione: 28% vol.



MOMILLA

LIQUORE GRAPPA E CAMOMILLA

Caratteristiche visive:

colore giallo scuro con riflessi verdognoli.

Caratteristiche organolettiche:

tipico sapore di camomilla con 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: 50 cl.

Gradazione: 35% vol.



AMARO BOTANICO

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 successivamente filtrato. Ideale per il dopo pasto oppure come aperitivo on the rocks, ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 30% vol.



LIMONCELLO

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: 50 cl.

Gradazione: 28% vol.



CREMA DI GIANDUJA

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

colore marrone scuri, tipico
del cioccolato Gianduja.

Caratteristiche organolettiche:

profumo intenso e deciso, con sentori
di cioccolato gianduja e delicate
sfumature di panna, infine la grappa
che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna,
la crema del latte ed il liquore di cioccolato
Gianduja alla grappa. Ideale per il dopo pasto,
ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.



CREMA DI CUPCAKE

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

colore rosa intenso.

Caratteristiche organolettiche:

profumato e zuccheroso, piacevolmente dolce con piacevoli sentori di panna e grappa che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte ed il liquore di cupcake alla grappa. Ideale per il dopo pasto, ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.



CREMA DI MIRTILLI

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

Amaranto con riflessi violacei.

Caratteristiche organolettiche:

Intenso e fruttato, con un sapore di mirtilli maturi e di grappa che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte ed il liquore di mirtilli alla grappa. Ideale per il dopo pasto, ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.



CREMA DI MELONE

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

colore arancione intenso,
tipico del melone maturo.

Caratteristiche organolettiche:

Profumo intenso e fruttato sapore tipico del
melone, piacevoli sentori di panna, infine la
grappa che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna,
la crema del latte ed il liquore melone alla
grappa. Ideale per il dopo pasto, ottimo bevuto
ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.



CREMA DI NOCCIOLA

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

colore bianco con sfumature color crema.

Caratteristiche organolettiche:

Intenso e profumato, un mix piacevole di sentori a partire dalla nocciola e dalla panna, infine la grappa che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte ed il liquore di nocciola alla grappa. Ideale per il dopo pasto, ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.



CREMA DI TORRONE

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

colore bianco latte.

Caratteristiche organolettiche:

profumo intenso ed aromatico, sapore di torroncino e piacevoli sentori di panna e grappa che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte ed il liquore di torrone alla grappa. Ideale per il dopo pasto, ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.



CREMA DI CASTAGNA

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

colore beige scuro, caffelatte.

Caratteristiche organolettiche:

profumo intenso e piacevole sapore tipico della castagna con sfumature di panna e grappa che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte ed il liquore di castagne alla grappa. Ideale per il dopo pasto, ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.



CREMA DI GENEPEY

LIQUORE ALLA PANNA

Caratteristiche visive:

colore verde scarico.

Caratteristiche organolettiche:

Delicato ed aromatico, erbaceo con piacevoli sfumature di panna e grappa che viene usata come base.

Produzione:

questo liquore è prodotto aggiungendo la panna, la crema del latte ed il liquore genepy alla grappa. Ideale per il dopo pasto, ottimo bevuto ghiacciato.

Capacità bottiglie: 50 cl.

Gradazione: 17% vol.





CURIOSITÀ

Superfici coperte della distilleria: 3.850 m²

Superficie totale: 23.850 m²

Nostre Aree Agricole: 15 ettari coltivati dall'azienda agricola di Famiglia a Nocciola Tonda Gentile delle Langhe IGP.

Proprietà di Distilleria Vieux Moulin SRL: ELENA BORRA SRL (società di intermediazione e depositi di feccia liquida e solida, materie tartariche).

Strada Sotto Rocche, 5 - 14055 Motta di Costigliole d'Asti - Italia

Tel. 0141.969285 - Fax 0141.969237

www.grappavieuxmoulin.it - Email elena.borra@libero.it

info@grappavieuxmoulin.it - vieuxmoulinsrl@legalmail.it