

17 (B) 79

NARDINI

DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

Catalogo 2025



La prima distilleria d'Italia

Assaporare un prodotto Nardini è un'esperienza sensoriale completa che inizia con la vista, prosegue con gli aromi che rapiscono l'olfatto e culmina con il gusto, unico e distintivo.

Ma ciò che rende speciale ogni bottiglia è che, dentro di essa, si possono ritrovare quasi 250 anni di storia.

Una storia che comincia nel 1739, con la nascita di un uomo destinato a rivoluzionare il mondo della distillazione.

Bortolo Nardini cresce a Segonzano, nel cuore della Val di Cembra, una terra di antica tradizione enologica, dove la distillazione è parte integrante della vita quotidiana.

Fin da piccolo, osserva da vicino il lavoro dei distillatori che si spostano di casa in casa, con il loro alambicco mobile. Ed è in questo ambiente, ricco di sapere e tradizione, che assorbe ogni aspetto di un mestiere che, nel tempo, trasformerà in una vera e propria arte, seguendo il suo spirito di innovazione e la voglia di distinguersi.

Arriviamo al 1779, esattamente quarant'anni dopo, quando Bortolo Nardini si trova a Bassano del Grappa, dove per pura casualità, è costretto a trattenersi più del previsto. E saranno proprio questi luoghi, così ricchi e generosi, a ispirare la sua visione: fondare la prima distilleria d'Italia.

Acquista così l'Osteria al Ponte, che diventerà presto "Grapperia Nardini", dove, per la prima volta, saranno i contadini a recarsi per portare le vinacce al distillatore e non il contrario: un'idea innovativa che avrebbe cambiato per sempre il mondo della distillazione.

In questo momento la distillazione avviene con alambicchi tradizionali a fuoco diretto, fino a quando nel 1860, viene introdotta un'incredibile novità nel processo: l'alambicco a vapore.

Un oggetto in uso ancora oggi, capace di preservare la qualità delle vinacce senza bruciarle, garantendone così l'eccellenza.

Questa è solo una delle molte intuizioni avanguardistiche della famiglia.

Con la nuova generazione Nardini, infatti, arriva la Grappa Riserva, invecchiata in botte di rovere, proprio come il cognac.

Una scelta innovativa e brillante in risposta alle malattie che continuavano a colpire le vigne, che ha permesso di preservare il meglio della produzione Nardini.

Per la prima volta nella storia della distillazione, la grappa viene messa in botte, garantendo così che il distillato maturi in condizioni ideali, rispettando al contempo la tradizione e valorizzando al massimo la qualità delle rimanenze.

Il progresso non si ferma mai: nel primo dopoguerra viene introdotta la tecnica della doppia rettifica, un processo che assicura una purezza superiore al prodotto.

Nei primi anni sessanta, invece, entra in scena la distillazione sottovuoto a vapore, valorizzando il sapore e mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche delle vinacce.

Una storia di innovazione che continua anche nei primi anni 2000, quando Nardini introduce la Selezione Bortolo Nardini.

Un grande passo avanti che culmina con la Grappa Riserva Single Cask 22 anni, che rivoluziona il processo di distillazione: il blending, infatti, è realizzato prima che il liquido sia messo in botte per l'invecchiamento.

Un approccio rivoluzionario capace di arricchire e intensificare i sapori, conferendo alle grappe della Selezione una profondità senza precedenti.

E se in quello che facciamo mettiamo tutta questa passione e dedizione è proprio perché non vogliamo offrirti semplicemente un buon prodotto, ma il migliore possibile, senza compromessi, perché tu possa ritrovare, sorso dopo sorso, tutto il nostro spirito.

Lo spirito di distinguersi.



Le grappe iconiche

Da oltre due secoli, Distilleria Nardini perfeziona l'arte della grappa, unendo tradizione distillatoria e metodi innovativi.

Le nostre grappe iconiche nascono da un accurato processo che inizia con la distillazione di selezionate vinacce fino al meticoloso invecchiamento in botte. Ogni bottiglia riflette la dedizione e la passione che caratterizzano Nardini, offrendo un gusto autentico che celebra il nostro ricco patrimonio.

La purezza della Grappa Bianca e l'eleganza della Grappa Riserva sono espressioni della nostra continua ricerca dell'eccellenza.

La prima, a distinguersi

La Grappa Bianca Nardini è un distillato unico, frutto non solo di un sapiente blend di vinacce proveniente da sei vitigni differenti, ma anche della lavorazione in 3 tipi di impianti di distillazione. L'approvvigionamento comincia alla fine dell'estate con il Pinot Bianco, Grigio e Nero, passando poi al Cabernet Merlot, al Prosecco e, per concludere, al Raboso, un prezioso vigneto autoctono. Una scelta che richiede tempo e dedizione, che permette di catturare tutta la ricchezza di sapori e aromi del plurivittigno. Nasce così un blend straordinario che alla vista appare trasparente e cristallino, all'olfatto elegante, con note fruttate di uvetta e ribes nero accompagnate da sentori di fiori di sambuco. Al palato, la grappa è perfettamente equilibrata, morbida e rotonda, con un'esplosione di aromi floreali e fruttati che si fondono a leggere note speziate, regalando un'esperienza sensoriale raffinata e piacevole.

GRAPPA BIANCA 3/10/35/70/100/150 cl 50% vol.

Materia prima	Vinacce di uve plurivittigno
Processo Produttivo	Caldaiette, bagnomaria e a colonna
Vista	Trasparente, cristallino
Olfatto	Elegante con note fruttate
Gusto	Equilibrato, intenso, persistente, rotondo



Un'icona da tempo

La Grappa Riserva Nardini è un'autentica eccellenza che nasce agli inizi del '900 da un'intuizione brillante. Far invecchiare la Grappa Bianca in botte, seguendo il metodo in uso per il cognac. Invecchiata 3 anni in botti di rovere di Slavonia e arricchita da dolci note di vaniglia e cacao, questa grappa conserva al palato le eleganti sfumature del legno, mostrandosi morbida e persistente. Ogni sorso è un'esperienza sensoriale completa. al naso i profumi di cacao, vaniglia e ciliegia avvolgono le narici, mentre la vista viene rapita dal suo colore limpido e ambrato, che racconta l'eccellenza Nardini ancor prima che venga assaporata.

GRAPPA RISERVA 3 ANNI 3/10/35/70/100/150 cl 50% vol.

Materia prima	Vinacce di uve plurivittigno
Processo Produttivo	Caldaiette, bagnomaria e a colonna
Vista	Limpido, ambrato
Olfatto	Fragrante, delicato, armonico con note di vaniglia, cacao e miele
Gusto	Morbido, intenso, persistente, ricco delle complesse sfumature dell'invecchiamento in botte





Le grappe Selezione

Da oltre due secoli di tradizione, passione e dedizione nella distillazione, nasce la Selezione Bortolo Nardini, una serie di grappe uniche che prendono vita dalla distillazione a vapore delle migliori vinacce di Merlot, Cabernet e Pinot Grigio.

Una volta ottenute le grappe "grezze", si passa poi all'invecchiamento in botte, che viene seguito dalla creazione di blending alternativi.

Infine, la naturale conclusione del processo: la selezione del blend migliore.

Una tradizione iniziata vent'anni fa nelle nostre cantine e tramandata fino ad oggi.

Disponibili anche in eleganti confezioni in legno.

Un sapore extra

Extrafina, come il gusto morbido ed elegante che raggiunge il palato già dal primo assaggio.

Una parte delle vinacce è distillata con metodo a bagnomaria e una parte con metodo a colonna, in aggiunta a questo, una frazione del distillato a bagnomaria viene poi ridistillato a colonna, così da ottenere un equilibrio perfetto, attraverso il blending.

La Grappa Bianca Extrafina è un'esperienza sensoriale che amplifica la percezione: floreale con l'odore della rosa e fruttata con il sapore della pesca e della banana infusi insieme.

Nata dall'esperienza di oltre due secoli di arte distillatoria, si è aggiudicata la medaglia d'oro "outstanding" e il più alto riconoscimento agli IWSC "21 Grappa Trophy".

Ottima da gustare come dopopasto a temperatura ambiente.



GRAPPA EXTRAFINA 70 cl 42% vol.

Materia prima	Vinacce di uve plurivittigno
Processo Produttivo	Blend di grappe prodotte con impianto a colonna e discontinuo
Vista	Trasparente, cristallino
Olfatto	Complesso aromatico dove predominano sentori floreali e fruttati
Gusto	Morbido, elegante, rotondo e persistente

Intensa armonia

Due secoli di esperienza nell'arte distillare che si possono assaporare in questa grappa morbida, rotonda e avvolgente con sentori di cacao, vaniglia e ciliegia: Dopo 5 anni di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia, questa grappa raggiunge un equilibrio perfetto, che si apprezza pienamente negli abbinamenti con formaggi a pasta stagionati oltre 18 mesi o con cioccolato fondente al 75% di cacao.



GRAPPA RISERVA 5 ANNI 70 cl 42% vol.

Materia prima	Vinacce di uve plurivittigno
Processo Produttivo	Blend di grappe prodotte con impianto a colonna e discontinuo
Vista	Ambrato chiaro con tonalità brillante
Olfatto	Profilo complesso e avvolgente, intenso con sentori di cacao, vaniglia e ciliegia
Gusto	Morbido, delicato, armonico con rilevante persistenza

Il piacere dell'attesa

La Grappa Riserva 7 Anni incarna l'equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione. Invecchiata sapientemente in botti di Slavonia, questa riserva è una sinfonia di sapori, dove la dolcezza sottile della frutta matura e il profondo aroma dei frutti di bosco si fondono in un bouquet armonioso e persistente. È la conclusione ideale delle tue serate, o in abbinamento a pasticceria secca.



GRAPPA RISERVA 7 ANNI 70 cl 45% vol.

Materia prima	Vinacce di uve plurivittigno
Processo Produttivo	Blend di grappe prodotte con impianto a colonna e discontinuo
Vista	Ambrato chiaro con tonalità calda
Olfatto	Sentori floreali e fruttati con predominanza di vaniglia, marasca e frutti di bosco
Gusto	Ricco, elegante e persistente

Eleganza da assaporare

Con 15 anni di maturazione, la Grappa Riserva 15 Anni offre un'esperienza di degustazione straordinaria che riflette la maestria distillatoria di Nardini. Note robuste di tabacco e cannella si intrecciano con la dolcezza della vaniglia, creando una trama complessa che evoca la storia e l'arte della distillazione. Una scelta distintiva, perfetta in abbinamento con cioccolato fondente.



GRAPPA RISERVA 15 ANNI 70 cl 45% vol.

Materia prima	Vinacce di uve plurivittigno
Processo Produttivo	Blend di grappe prodotte con impianto a colonna e discontinuo
Vista	Ambrato chiaro con tonalità intensa calda
Olfatto	Intenso, con un ricco bouquet di vaniglia, frutta matura, tabacco e cannella
Gusto	Ricco, elegante e di grande persistenza

Tempo prezioso

La Grappa Riserva 22 Anni è un tesoro di rara bellezza, risultato di un processo innovativo in cui il blending precede l'invecchiamento. Quest'ultimo, avviene in una singola botte di rovere di Slavonia per oltre due decenni. Si tratta di un'edizione limitata, con solo 3.240 bottiglie disponibili, offre un profilo aromatico di ineguagliabile ricchezza, dove le note balsamiche si fondono con un sottile retrogusto floreale. Ogni sorso racconta la storia di un'arte distillatoria senza tempo, rendendo questa grappa una scelta privilegiata per momenti speciali e celebrazioni uniche.



GRAPPA RISERVA 22 ANNI 70 cl 45% vol.

Materia prima	Vinacce di uve plurivittigno
Processo Produttivo	Blend di grappe prodotte con impianto a colonna e discontinuo
Vista	Giallo ambrato con tonalità calde
Olfatto	Complesso e delicato, ricco di sfumature con evidenti sentori di vaniglia e leggere note floreali
Gusto	Pieno e raffinato, con un retrogusto che rivela le complesse sfumature dovute all'eccezionale invecchiamento





Aperitivo come istituzione

A Bassano del Grappa, l'aperitivo non è solo una tradizione:
è un'istituzione che affonda le sue radici nel tardo Ottocento.
Oggi come allora, la Grapperia Nardini è uno dei luoghi simbolo
di questo momento di convivialità.

L'aperitivo iconico

L'aperitivo emblematico di Bassano del Grappa, nasce da una richiesta particolare di uno storico cliente della Grapperia al Ponte che desiderava un aperitivo che mescolasse il Rosso Nardini con il Rabarbaro Nardini, aggiungendo soda e una scorzetta di limone. Il successo di questa combinazione fu così immediato che Distilleria Nardini decise di farne una ricetta ufficiale. Creato con un blend armonioso di rabarbaro, arancia, erbe aromatiche, Mezzoemezzo incanta con le sue note distintive amaricanti e agrumate. Ideale da servire ghiacciato con una scorzetta di limone o semplicemente "on the rocks".

MEZZOEMEZZO 70/100 cl 22% vol.

Materia prima Rabarbaro cinese, arancia, radice di genziana, assenzio romano, china, vaniglia
Vista Bruno scuro
Olfatto Note vegetali del rabarbaro unite a sentori agrumati
Gusto Morbido, elegante, rotondo e persistente

Perfetto in miscelazione o servito con seltz e scorzetta di limone.



Speciale come i momenti

La versione Bitter Soda del Mezzoemezzo Nardini è la risposta perfetta per chi cerca un'esperienza rinfrescante e immediata. Con il suo gusto leggero e frizzante, e le note vivaci di rabarbaro e agrumi, è ideale per chi desidera un aperitivo pratico ma senza compromessi sul gusto. Perfetto per rinfrescare i momenti di relax, si gusta al meglio servito freddo con una scorzetta di limone.

MEZZOEMEZZO BITTER SODA 12x20 cl 10% vol.

Materia prima Rabarbaro cinese, arancio, radice di genziana, assenzio romano, china, vaniglia
Vista Bruno scuro
Olfatto Note vegetali del rabarbaro unite a sentori agrumati
Gusto Morbido, elegante, rotondo e persistente

Pronto da consumare ghiacciato.



Un classico intramontabile

Bitter Nardini è una testimonianza dell'arte della miscelazione.

Con le sue note profonde di arancia e un sottile tocco di erbe aromatiche, questo aperitivo rappresenta un perfetto equilibrio tra sperimentazione e tradizione. Ideale per rendere unico l'iconico Spritz, questo liquore esalta qualsiasi cocktail con il suo gusto unico.

BITTER NARDINI 100 cl 24% vol.

Materia prima Arancia, radice di genziana, assenzio romano
Vista Colore rosso intenso
Olfatto Complesso, con un ricco intreccio di sentori agrumati e note erbacee

Perfetto per la preparazione di Spritz: mixa 4 cl di Bitter Nardini con 6 cl di Prosecco, aggiungi Seltz e una fetta d'arancia per un cocktail classico e rinfrescante.



Semplicemente unico

Rosso Nardini è un aperitivo che cattura l'essenza delle serate italiane.

Con la sua base di arancia, genziana, vaniglia e china, offre un profilo gustativo complesso e avvolgente.

Il suo colore rosso acceso e il gusto dolce e aromatico lo rendono il favorito per gli amanti dei cocktail, aggiungendo un tocco "glamour" ad ogni occasione.

ROSSO NARDINI 100 cl 24% vol.

Materia prima Arancia, genziana, Cinchona Calisaya e vaniglia
Vista Rosso brillante
Olfatto Morbido e complesso, con elementi agrumati e una nota di vaniglia in evidenza

Delizioso servito semplicemente con seltz e una scorza di limone o come fine pasto. Da provare anche caldo.



Un viaggio nel gusto

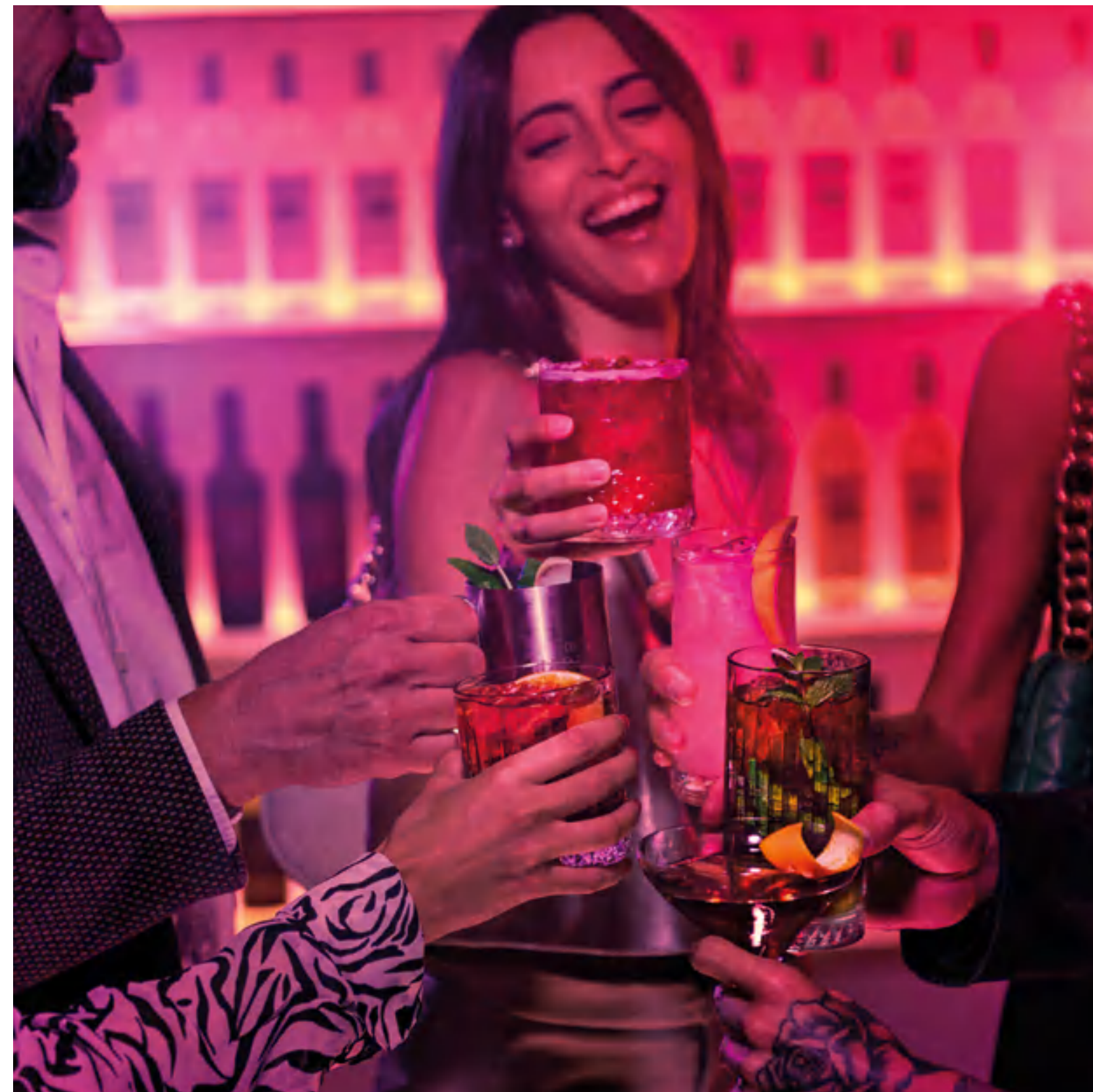
Dalla distillazione della Cinchona Calisaya combinata con agrumi e spezie, nasce questo bitter non filtrato che preserva le intense e naturali caratteristiche dei suoi ingredienti, offrendo un aroma complesso, strutturato e avvolgente. Il suo colore rosso rubino e le note balsamiche delle bacche di ginepro lo rendono un componente essenziale per dare un gusto unico ai cocktail classici da aperitivo.



BITTER CHINATO 100 cl 27% vol.

Materia prima Bacche di ginepro distillate, alcool di cereali e aromi naturali
Vista Rosso rubino con una vivida trasparenza
Olfatto Complesso, ricco e strutturato, con note agrumate, erbacee e speziate

Perfetto nella preparazione dei classici dell'aperitivo: Americano, Negroni e MiTo.





Momenti da vivere

Sono tante le possibilità che Acqua di Cedro Nardini offre nel mondo della mixology.

Questo liquore distillato, infuso con le scorze di cedro, rappresenta l'essenza vibrante del Mediterraneo, trasformando ogni cocktail in un'esperienza memorabile. Perfetto da provare in drink come il classico Cedro Spritz, il rinfrescante Cedro Tonic e l'affascinante Amalfi per rendere ogni momento di condivisione semplicemente unico.

Essenza mediterranea

Acqua di Cedro Nardini è l'espressione dell'essenza mediterranea.

Questo raffinato liquore nasce dall'attenta infusione delle scorze di cedro, selezionate per la loro qualità eccezionale, e dagli aromi intensi del frutto stesso.

Ogni sorso di questo distillato cattura l'autentico sapore di un'estate italiana.

Si presenta alla vista cristallino e limpido,

al gusto morbido ed elegante, con delicate note agrumate che regalano in ogni sorso un'esplosione di freschezza.

Queste sensazioni sono un omaggio alla *Dolce Vita*,

un invito a celebrare i piaceri semplici della vita con un brindisi.

Perfetto come liquore dopopasto o come ingrediente

in cocktail sorprendenti e freschi, Acqua di Cedro Nardini

si distingue per la sua versatilità e per la capacità di elevare

ogni esperienza di bevuta.

ACQUA DI CEDRO 3/10/35/70/100 cl **29% vol.**

Materia prima	Infuso di scorze di cedro
Vista	Trasparente, cristallino
Olfatto	Intenso, ricco del piacevole profumo del cedro
Gusto	Delicato, agrumato e fresco

Servire ghiacciata a -12°, perfetta nei cocktail estivi e rinfrescanti.



Sinfonia di mandorle

Questo liquore, creato con olio essenziale di mandorle amare, rivela un profilo aromatico sorprendentemente morbido che seduce con note di mandorle croccanti, perfettamente bilanciate da eleganti estratti di frutta. Il finale è completato da delicate note di vaniglia. L'Acqua di Mandorla Nardini è straordinaria sia come fine pasto che come base per cocktail innovativi. Servirla ghiacciata "on the rocks" o come ingrediente chiave in bevande creative per un tocco di raffinatezza e originalità.

ACQUA DI MANDORLA 100 cl 29% vol.

Materia prima Olio essenziale di mandorle amare, distillato di marasca
Vista Trasparente, cristallino
Olfatto Mandorle complesse e vellutate, con un accento di estratti di frutta

Servire ghiacciata a -12°, perfetta in cocktail estivi e rinfrescanti.



Un blend che ha fatto storia

Questa ricetta storica nasce a fine '700 da un'idea tanto semplice quanto ingegnosa: unire ciò che restava nelle giare per creare un blend inedito, accessibile a coloro che non avevano sufficienti risorse per poter scegliere un prodotto in purezza. Questa pratica si trasformò in una tradizione, evolvendosi in una ricetta che è stata perfezionata anno dopo anno per trovare l'equilibrio perfetto tra i diversi "tagli" che ne hanno ispirato il nome, Tagliatella. Questo prodotto offre un connubio irresistibile di grappa, marasca, arancio ed erbe selezionate. La ricetta, custodita gelosamente, si rivela attraverso un'intensa esperienza sensoriale: al naso si aprono note vivaci di agrumi e marasca, impreziosite da un tocco di erbe aromatiche che preparano il palato all'assaggio.

TAGLIATELLA 3/10/35/70/100 cl 35% vol.

Materia prima Grappa, acquavite di ciliegia, arancio, spezie ed erbe
Vista Rosso rubino vivido e accogliente
Olfatto Bouquet intenso, piacevole, caratterizzato da note fruttate, floreali e sentori di erbe e spezie ben equilibrati tra loro

Liquore piacevole in ogni momento della giornata, da servire a temperatura ambiente.



Il finale delle migliori serate

Amaro Nardini è l'essenza della maestria erboristica italiana, un liquore che bilancia con eleganza note agrumate e toni erbacei di liquirizia e menta piperita.

Ogni sorso è un viaggio attraverso sapori intensi e contrastanti, culminando in un finale dolcemente amaro che invita a una nuova degustazione.

Servito ghiacciato, si rivela una scelta eccellente per rinfrescare il palato dopo un pasto, o come base innovativa per cocktail.



AMARO NARDINI 10/70/100 CL 29% vol.

Materia prima	Radice di genziana, arancia, menta piperita
Vista	Bruno intenso
Olfatto	Un perfetto bilanciamento tra i componenti aromatici, intenso sentore di liquirizia, menta e zucchero tostato

Ottimo dopopasto, servito liscio o ghiacciato con una fetta d'arancia.

Suggestione orientale

La Virtù di Rabarbaro celebra le radici culturali del rabarbaro, importato dalle terre orientali e venerato per le sue qualità aromatiche uniche.

Questo liquore scuro mescola sapientemente la dolcezza terrosa del rabarbaro con sottili note di agrumi, creando un profilo aromatico che è al tempo stesso familiare e sorprendentemente nuovo.

Ottimo come aperitivo o digestivo, offre una pausa rinfrescante e distintiva in qualsiasi momento della giornata.



VIRTÙ DI RABARBARO 70/100 CL 19% vol.

Materia prima	Rabarbaro
Vista	Bruno scuro
Olfatto	Intenso dalla nota vegetale caratteristica del rizoma del rabarbaro

Può essere assaporato come aperitivo con l'aggiunta di seltz e una scorzetta di limone e come dopopasto sia liscio che riscaldato a vapore.

L'avvolgente

Profumato, secco e dolce nel retrogusto. Un liquore che racchiude tutte le sfumature del gusto della mandorla che, unita al distillato di marasca, crea un perfetto equilibrio di sapori.

MANDORLA 3/10/35/70/100 cl 50% vol.

Materia prima Grappa, olio essenziale di mandorla, distillato di marasca
Vista Trasparente, giallo paglierino chiaro
Olfatto Delicato sentore di mandorla amara



Liquore a base di distillato di bacche di ginepro ed erbe. Questa unione ne impreziosisce il gusto, donando intense note balsamiche, dall'aroma dolce ed asciutto, versatile nell'uso: ottimo servito puro su ghiaccio tritato con l'aggiunta di limone, oppure perfetto da gustare miscelato.

45% vol. GINEPRO 100 cl

Materia prima Distillato di ginepro, alcool da cereali, aromi naturali
Vista Cristallino, trasparente
Olfatto Profumo molto intenso, caratterizzato da note balsamiche tipiche delle bacche di ginepro



Un sorso di Mediterraneo

Le tascabili

Un formato ricco di fascino che permette di racchiudere in un'elegante fiaschetta di vetro i sapori unici dei prodotti Nardini più rappresentativi.

Disponibile per: Grappa Bianca, Grappa Riserva 3 anni, Amaro Nardini, Acqua di Cedro, Tagliatella e Mandorla, anche in espositore da banco.



Le mignon

L'apice dell'eleganza e della qualità in formato miniaturizzato: le mignon sono ideali per chi desidera collezionare o regalare un assaggio dell'autenticità Nardini.

Disponibile per Grappa Bianca, Grappa Riserva 3 anni, Mandorla e Tagliatella, anche in espositore da banco.





Arte della miscelazione

Scopri come i prodotti Nardini elevano l'arte della miscelazione. Dal carattere distintivo e dal sapore unico, i nostri prodotti sono l'alleato ideale per la mixology, trasformando ogni cocktail in un'esperienza indimenticabile e raffinata.

Dal 1779, Nardini è all'avanguardia nell'innovazione. Continuando a esplorare nuove tecniche di distillazione e invecchiamento, oggi si rivolge a un pubblico contemporaneo proponendo modi innovativi di gustare i suoi prodotti.

Il mix perfetto tra storia e sapore

Garage Gin è il risultato di una fusione perfetta tra la tradizione secolare di Distilleria Nardini e l'innovazione che caratterizza il nostro laboratorio creativo, Garage Nardini. Ogni bottiglia racconta una storia di passione e dedizione, partendo dall'approvvigionamento delle migliori materie prime. 9 botaniche capaci di regalare un perfetto equilibrio di freschezza e intensità.

Il nostro è un London Dry Gin, ovvero un gin distillato con botaniche naturali e senza aromi artificiali, garantendo purezza e qualità in ogni goccia.

Pensato per chi cerca un gin che sappia emozionare e che si adatti alla perfezione ai cocktail più classici e a quelli più ricercati.

Garage Gin racchiude in ogni sorso l'essenza delle botaniche, sintesi della nostra idea di distillazione.

GARAGE GIN 70 CL 45% vol.

Materia prima	Alcol da cereali italiani, Ginepro, Coriandolo, Cardamomo, Anice Verde, Finocchio Dolce, Verbena, Melissa, Elicriso, Scorze di arancia amara
Processo Produttivo	Distillazione con alambicco a bagnomaria
Vista	Trasparente e cristallino
Olfatto	Fresco e intenso con note balsamiche, delicato profumo di agrumi, speziato e avvolgente
Gusto	Note balsamiche al sapore di ginepro, sostenute dal coriandolo e dal cardamomo. Intensa freschezza grazie all'anice verde e al finocchio dolce con note agrumate date dalla verbena e dalla melissa



Il bar dove vuoi

Il piacere di un aperitivo fatto a regola d'arte
da gustare a casa, per sorprendere i propri ospiti
o semplicemente per regalarsi un piccolo momento speciale.



BASSANO MULE COCKTAIL KIT

Contenuto 1 bottiglia Grappa Bianca Nardini 70 cl
3 bottiglie 20 cl Ginger Beer
6 bicchieri cocktail Nardini



CEDRO TONIC COCKTAIL KIT

Contenuto 1 bottiglia Acqua di Cedro Nardini 70 cl
3 bottiglie 20 cl Tonic
6 bicchieri cocktail Acqua di Cedro



MEZZOEMZZO COCKTAIL KIT

Contenuto 1 bottiglia Mezzoemzzo Nardini 100 cl
3 bottiglie 20 cl Soda
6 bicchieri aperitivo Nardini



Esperienza di gusto



ACQUAVITE DI CILIEGIE
70 cl - 42% vol.



ACQUAVITE DI LAMPONI SELVATICI
70 cl - 42% vol.



ACQUAVITE DI CILIEGIE
70 cl - 42% vol.



ACQUAVITE DI PRUGNE MIRABELLE
70 cl - 42% vol.



ACQUAVITE DI MELE E PERE
70 cl - 38% vol.



ACQUAVITE DI PRUGNA
70 cl - 42% vol.



ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS
70 cl - 42% vol.



SET CLASSICO IN MINITURA
6 x 3 cl



GRETCHEN DRY GIN
70 cl - 44% vol.



RARITY N° 1
PRUGNA SELVATICA
50 cl - 43% vol.



RARITY N° 2
AMARENA
50 cl - 43% vol.



RARITY N° 3
PERA ROSSA WILLIAMS
50 cl - 43% vol.



RARITY N° 4
PRUGNOLO SELVATICO
50 cl - 43% vol.




RARITY N° 5
NOCCIOLA
50 cl - 43% vol.

Prodotti in distribuzione

SCHLADERER
BRENNKUNST
1844

Prodotti in distribuzione



Due passi nella storia

Quella di Nardini è una storia fatta di persone e di innovazioni che prima di tutto comincia con i suoi luoghi. Bassano, che fa da cornice all'evoluzione dell'arte distillatoria e la Grapperia al Ponte, che ne è la protagonista indiscussa.

Acquistata da Bortolo Nardini nel lontano 1779, è stata spettatrice dei cambiamenti storici e testimone diretta dell'evoluzione del mondo delle grappe.

La Grapperia al Ponte, così come la chiamano i bassanesi, è diventata un punto di riferimento non solo per Bassano del Grappa, ma anche per viaggiatori provenienti da ogni angolo del mondo.

Varcare la soglia di questo luogo significa fare un tuffo nella tradizione, immersi in un'atmosfera unica, dove ogni angolo racconta della passione e dello spirito di distinguersi che da sempre ci identifica.

Scegli il percorso guidato che preferisci e parti alla scoperta dell'antica arte della distillazione, degustando una selezione dei nostri prodotti.

Per informazioni e prenotazioni, visita www.nardini.it/prenota-la-tua-visita.



Osteria e cocktail bar



Nel cuore di Bassano del Grappa c'è un luogo dove il gusto incontra l'intrattenimento e la tradizione si fonde con la creatività. È Garage Nardini: un'osteria cocktail bar dall'atmosfera eclettica e accogliente. Lasciati stupire da una proposta enogastronomica che reinterpreta le radici venete con uno sguardo aperto sul mondo.



GARAGE
NARDINI

Platti realizzati con materie prime tipiche del territorio e selezionate con cura, grazie al dialogo diretto con piccoli produttori e allevatori locali. Ma Garage Nardini è anche cocktail bar: classici rivisitati, creazioni originali e abbinamenti inaspettati. Non perderti una drink list che si rinnova costantemente, con l'obiettivo di sorprendere e raccontare sapori nuovi a ogni assaggio. E se poi stai cercando una serata all'insegna dell'intrattenimento, ti aspettano serate con musica dal vivo, stand-up comedy ed eventi sempre nuovi.

Piazzale Generale Giardino 6
Bassano del Grappa (VI)
Tel. 391 329 5573
www.garagenardini.it



17 (S) 79
NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

Distilleria Nardini s.p.a. - Via Madonna di Monte Berico, 7 - 36061 - Bassano del Grappa (Vi) - Italia
Tel. +39.0424.227741 - nardini@nardini.it

www.nardini.it