

La donna Tebatica

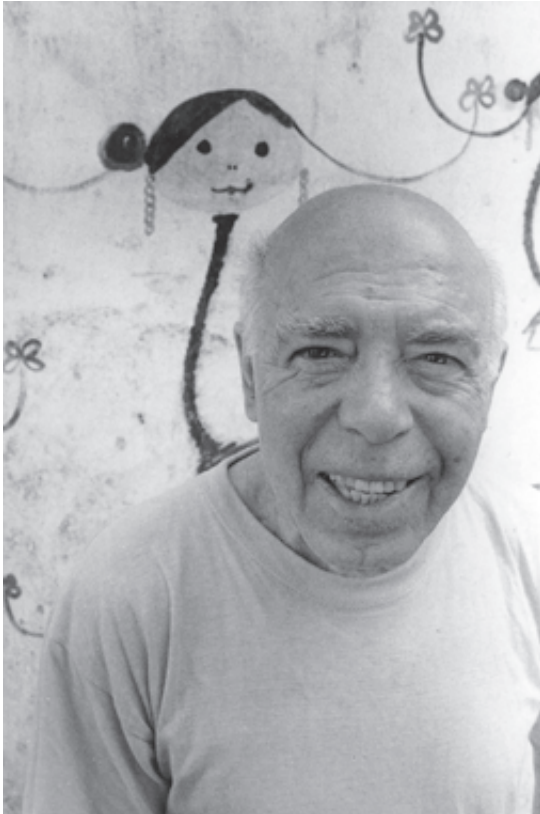


..... le Grappe di Romano Levi .....



# Le grappe di Romani Levi





## **La storia della famiglia di Romano e Lidia Levi**

La famiglia Levi proviene dal villaggio di Fraciscio di Campodolcino nella valle dello Spluga (vicino ai confini della Svizzera). In quel luogo i Levi operavano come distillatori sino dal XVII secolo. Per più di due secoli questi distillatori si sono mossi verso il Piemonte quando era tempo di vendemmia. Si muovevano con alcuni alambicchi mobili, distillavano localmente, producendo una grappa di alta qualità, principalmente da vinacce di Barolo e Barbaresco (Nebbiolo). Nella seconda metà del XIX secolo alcuni di questi distillatori si spostarono dalla Valle dello Spluga e decisero di rimanere nelle aree dove grandi produttori di vino erano presenti. Qui installarono alcune importanti Distillerie, non solo in Piemonte ma anche in Lombardia e in Veneto. A Fraciscio di Campodolcino esiste ancora l'antica casa dei Levi, chiamata "casa degli Angeli" perché tutti i capi famiglia si chiamavano Angelo.

## ***The origin of Romano and Lidia Levi's family***

*The historical origin of the Levi's family is from the village of "Fraciscio di Campodolcino" in the valley of "Spluga" (close to the Swiss border) where they operated as distillers since the XVIIth century. For more than two centuries these distillers migrated to the Piemonte region when it was grape vintage time. They moved there with a few mobile alembics and distilled locally, producing high quality grappa, mainly from Barolo and Barbaresco (Nebbiolo) marcs. From mid XIXth century some of these distillers decided to remain in the area where large wine makers were present and installed some important distilleries, not only in Piemonte but also in Lombardia and Veneto. At "Fraciscio di Campodolcino" the old Levi's family house still exist, called "Casa degli Angeli" (Angel's house) as all family head had the Angelo name.*

Levi Serafino sposò Teresina Balbo ed ebbero due figli: Lidia (1926) e Romano (1928). Circa nel 1920 Serafino decise di spostarsi a Neive perché il territorio produceva grandi vini e c'erano vinacce in grande quantità e di alta qualità. Nel 1924 fondò la sua Distilleria a fuoco diretto ed iniziò l'attività. Serafino morì nel 1937, lasciando Romano, Lidia e la moglie, Teresina Balbo, che continuò a lavorare in Distilleria fino alla sua morte avvenuta nel 1945 a causa di una delle poche bombe che furono lanciate sul paese di Neive sul finire della guerra. Romano aveva solo 17 anni ed era uno studente ad Alba. Decise di smettere di studiare e cominciò a lavorare nella distilleria, dalla quale non si allontanò mai fino alla sua scomparsa, il primo maggio 2008.



*Levi Serafino married Balbo Teresina and they had two children: Lidia and Romano. In 1920 Serafino decided to move to Neive as territory with great wines and where high quality marc was available in large quantity. In 1924, in Neive, he founded his distillery "a fuoco diretto" (at open flame)*  
*Unfortunately Serafino died very young in 1937 and left two young children Romano (1928) and Lidia (1926) and his wife, Teresina, which kept on working in the distillery. But Teresina died in 1945 from one of the few bombs that was launched against the town of Neive during the war. At that time Romano was only 17 years old and he was a student at Alba. He decided to stop studying and, with the assistance of his sister Lidia, began to work in the distillery, from which he never moved away, till his death on May, 1st, 2008.*



## **Che cosa rende così unico il gusto della grappa di Romano Levi?**

È la combinazione di quattro principali fattori:

**- La qualità delle vinacce di Nebbiolo (Barolo e Barbaresco) di Barbera d'Alba e di Moscato d'Asti.**

Tutte le vinacce sono sempre state fornite da alcuni tra i più importanti produttori di vino delle Langhe: Bruno Giacosa, Angelo Gaja, Bartolo Mascarello, Rivetti, Voerzio. Tutt'oggi i fornitori consegnano le vinacce, pulite dai grappi, immediatamente dopo che sono state spremute, per tenerle fresche e ancora ricche di vino.

**- La freschezza delle vinacce e il sistema di conservazione.**

Le vinacce vengono subito insilate con un tradizionale e unico sistema di conservazione tuttora in uso. Consiste nel conservarle in una fossa sotterranea (silos) premere molto fortemente per evitare ogni ossidazione e poi, durante il periodo di distillazione, prelevarle come se fossero delle vinacce fresche. Questo processo mantiene i profumi e la fragranza dell'uva anche dopo 3/4 mesi.

### ***What makes the taste of Romano Levi's grappa so unique?***

*It is due to a combination of 4 major elements:*

***-The quality of the grapes of Nebbiolo (Barolo/Barbaresco) and Moscato.***

*All marcs of Barolo, Barbaresco and Moscato are supplied by the most important wine producers of the Langhe area: B. Giacosa, A. Gaja, D. Rivetti, G. Rivetti, Voerzio.*

*All suppliers are delivering the marc, cleaned by all grape stalks. Immediately after they are pressed to keep them fresh and still rich of wine fragrance and stored with a traditional and unique storage system.*

***-The freshness of the marcs pomace and the store system***

*An old and very efficient system to store the marc is still in place and while the equipment has been partially renewed, the method is still the same from a century ago. It consists of storing the marcs in one silo, press them to avoid any oxidation and then use them during the distilling period almost as a fresh pomace. This process maintain the perfumes and the fragrance of the grape even after 3-4 months.*

### - L'alambicco a fuoco diretto.

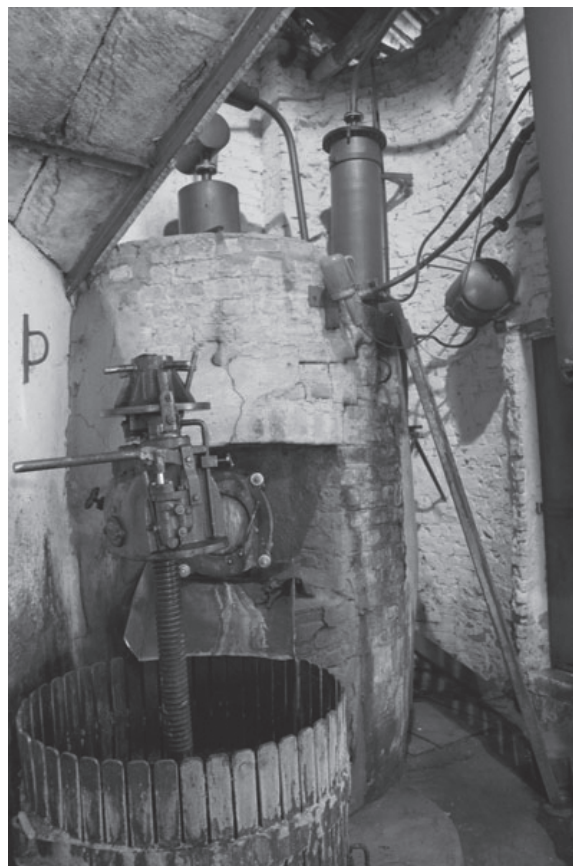
La distilleria fu costruita da Serafino Levi e fu equipaggiata a quel tempo con un alambicco a fuoco diretto, tuttora esistente. Come definito dal nome il fuoco è a diretto contatto con la caldaia e necessita l'abilità e l'esperienza del mastro distillatore per estrarre il cuore della distillazione conservando tutta la fragranza e gli aromi delle vinacce. L'alambicco fu costruito circa un secolo fa ed è tuttora perfettamente funzionante producendo un tipo di grappa unico in un singolo ciclo di distillazione.

La produzione è molto limitata e richiede 400 kg di vinacce assieme a circa 300 kg di acqua per produrre poco più di 20 litri di grappa a circa 80°, durante un processo di 5/6 ore. Essendo l'ultimo alambicco a fuoco diretto di queste dimensioni esistente in Italia e uno dei pochi al mondo, l'alambicco e tutta l'area circostante sono vincolati dal Comune di Neive come un "working museum" che produce circa 20.000 bottiglie di grappa ogni anno con un gusto e una fragranza unici.

### -The alembic itself

*The distillery was built by Serafino Levi and was equipped at that time, like to day, with one alembic "a fuoco diretto" (at open flame). As suggested by the name, the fire is at direct contact with the boiler and needs particular skills to extract the "heart" of the distillation keeping the fragrance and the aromas of the pomace. The Alembic was built about a century ago and is still working perfectly, delivering a unique type of grappa in a single run of distillation. The production is very limited and requires 400 Kg of marc together with about 300 kg of water to produce about 20 litres of grappa at 80° during a 5-6 hours process.*

*Being the last existing in Italy of this size, and one of the few in the world, the alembic and the relevant area is now registered as a "Working Museum", which produce about 20,000 bottles of grappa a year, with a unique taste and fragrance.*



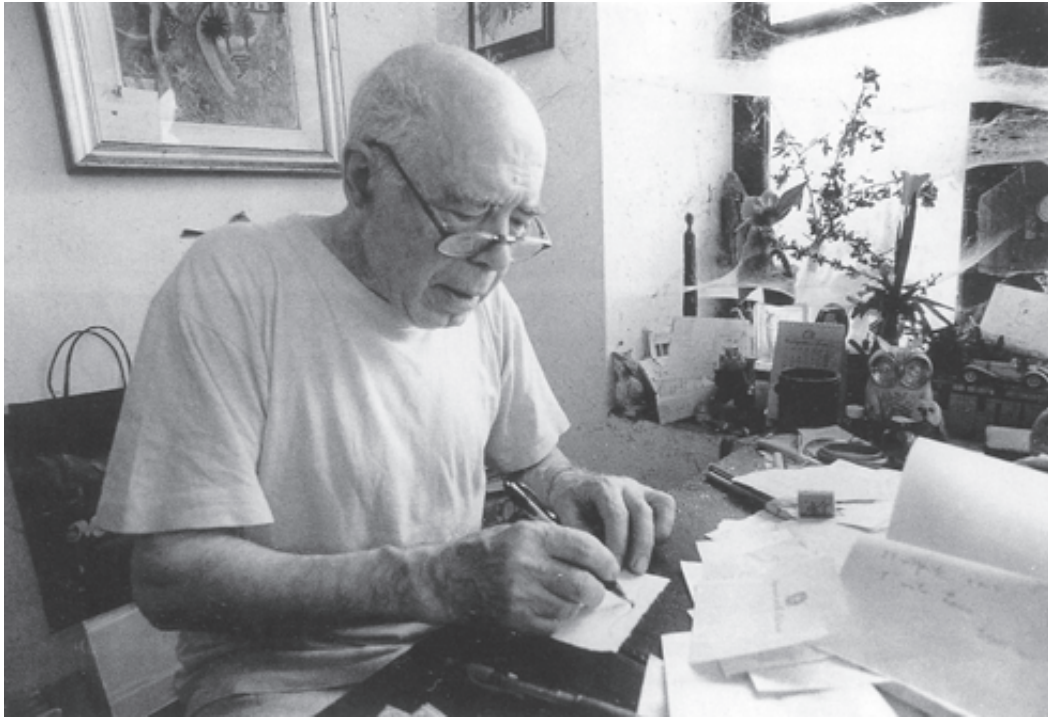
### **- L'invecchiamento: il tempo e le botti.**

Per più di sessant'anni Romano continuò a produrre la stessa grappa con lo stesso metodo seguendo le regole e la tradizione imparata dai suoi genitori. La distilleria, tuttora, segue lo stesso storico processo produttivo. Romano Levi invecchiava la sua grappa più a lungo di ogni altro produttore, da quattro anni in su. La ragione è che, seguendo la sua filosofia, non aggiunse mai zucchero o aromi alla sua grappa che doveva invece rimanere pura e solo leggermente si doveva percepire il profumo del legno nel quale veniva invecchiata per anni. L'importanza del periodo di invecchiamento e la cultura dei legni sono ancora oggi uno dei segreti principali per dare alla grappa di Romano Levi un gusto e una fragranza assolutamente unici.

### ***-The ageing : time and barrels***

*For more than 60 years Romano kept on producing the same grappa with the same methodology following the rules and the tradition learnt from his parents. The Distillery is still following the same historical process. Romano Levi used to age his grappa longer than any other producer (from 4 years onwards) Reason is that he never added any sugar or aromas to his grappa that have to remain "pure" and takes only the fragrance of the specific wood essences where it has been aged for years . The importance of the aging period and of the "culture" of wood essences (acacia, ash, etc.) is still to day one of the milestones to deliver the Romano Levi's grappa a real unique taste and fragrance.*





## L'Art Brut.

Non è solo nel distillato di vinacce che si esprime l'arte di Romano ma anche nella poetica natura delle sue etichette dipinte a mano. C'è una definizione che identifica questo tipo di arte : *Art Brut*.

Il soggetto chiave delle sue etichette è la "*Donna Selvatica che scavalica le colline*". Le prime etichette furono disegnate negli anni 1962/63. Queste donne selvatiche erano delle donne molto forti e passionatamente grandi lavoratrici che abitavano il territorio delle Langhe. In realtà al di là di molte speculazioni nella mente di Romano la "Donna selvatica" era una persona ben identificata, ma noi non sappiamo esattamente a chi egli si riferisse quando disegnava le sue etichette. In ogni caso questa "*Donna selvatica che scavalica le colline*" divenne l'icona delle Langhe ed entrò di diritto nel movimento dell'*Art Brut*. Romano divenne presto una espressione di tale movimento artistico internazionale assieme ad importanti artisti presenti nei musei di Parigi, Losanna e Torino. Le sue etichette dipinte a mano sono anche esposte in alcuni dei più importanti ristoranti e hotel del mondo e sono ogni giorno scambiate sui principali social network. La Distilleria ha organizzato un piccolo gruppo di persone in grado di certificare l'autenticità delle etichette commercializzate. La Distilleria possiede un'importante collezione di oltre 500 etichette originali acquistate da uno dei maggiori esperti italiani del mondo dei vini e distillati e grande amico di Romano: Luigi Veronelli. Le etichette attualmente utilizzate sulle bottiglie sono una riproduzione artistica delle etichette originali in possesso della Distilleria.

## *The "Art Brut"*

*Levi's grappa is not only a grape-based marc distillate but also the art expressed by Romano in the "poetic" nature of his hand painted labels . There is an artistic name to identify this type of art: Art Brut*

*The key subject of the label is "La Donna Selvatica che scavalica le colline.." (The Wild Woman that climbs over the hills...)and the first label were designed in 1962/63.*

*These "wild women" were very strong, passionate and hard working ladies that used to populate the Langhe territory. In reality , despite many speculations, in Romano's mind the "Donna Selvatica" was a specific one ,but we do not know exactly to whom he was referring to when drawing his labels. In any case, his "Donna Selvatica che scavalica le colline" became the icon of the Langhe and entered in the "Art Brut" environment*

*Romano became soon an expression of the international artistic movement of the "Art Brut" which has important artists in the museums of Paris, Lausanne and Turin.*

*His hand painted labels are also exposed in some of the most exclusive restaurants and hotels around the world, and are daily sold on social network (e-bay, etc.). The distillery at Neive has organized a small team of people able to certify authenticity of these labels.*

*The Distillery own an important collection of more than 500 original labels, acquired from one of Romano's oldest friends and wine expert (Luigi Veronelli). The labels currently applied to the bottles are a reproduction of the original label.*



### **Visitare la Distilleria.**

La Distilleria è parte dei programmi turistici di visita di Neive ed è regolarmente visitata da migliaia di persone interessate a osservare il posto dove Romano lavorava e seguire, in tempo di distillazione, il tradizionale processo di lavorazione. C'è un tacito accordo con il comune del paese di Neive per mantenere il sito della Distilleria come un museo funzionante, vivo e con un immutato spirito storico. *La Donna Selvatica* è diventata l'icona della città di Neive che ha anche dedicato a Romano, a Neive capoluogo, un piccolo museo nel quale potete vedere la storia della Distilleria e molti dettagli della vita di Romano e di sua sorella Lidia.

Il territorio delle Langhe, dove è installata la Distilleria, è diventato nel 2014 parte del patrimonio dell'Unesco e la Distilleria nel 2018 è diventato il primo "*Luogo della memoria e delle tradizioni del territorio*" per conto del Consorzio di Langhe Roero e Monferrato, rappresentante Unesco.

## ***Visiting the Distillery***

*The Distillery is part of the Neive turistic program and it is regularly visited by thousands of people every year interested in visiting the place where Romano was working and to follow , in seasonal time, the traditional process of the distillation.*

*The Neive council has an agreement with the site of the Distillery as a "living and working museum" with the unchanged historical spirit.*

*The "Donna Selvatica" became the icon of Neive which also has a museum on Romano Levi where you can see the history of the Distillery and many details of Romano and his sister Lidia's lives.*

*In 2014 the "Langhe" territory where the distillery is installed, became part of the "patrimonio of Unesco" and the distillery became one of the "site of the memory".*





## LA GRAPPA DI BAROLO

Etichetta da disegni originali di Romano Levi

La grappa di Barolo è l'unica grappa italiana riconosciuta a livello Europeo come "Indicazione Geografica" che ne caratterizza la provenienza e il disciplinare di produzione.

Tipo di Uva: esclusivamente Nebbiolo da Barolo

Colore: Ambrato medio

Profumo: note intense di tabacco e cioccolato

Gusto: secco, con note iniziali di tabacco e finale intenso di legno e spezie.

Provenienza vinacce: vigneti DOCG di storici produttori in Barolo, La Morra, Serralunga, Grinzane Cavour.

Vinacce processate localmente con basse rese

Invecchiamento: minimo 4 anni in caratteristiche botti da circa 220 litri in legno di Acacia. Il mastro distillatore e il controllore certificano che questa grappa è stata invecchiata in legno per il periodo sopra indicato prima dell'imbottigliamento

Tenore alcolico: 42°

Contenuto: 700ml (750ml per US)

### *The "GRAPPA of BAROLO"*

*Label from original drawings by Romano Levi*

*Grape-varieties: Exclusively Nebbiolo from Barolo region.*

*Color: Medium amber*

*Perfume: intense tobacco first and chocolate later*

*Taste: Dry well balanced with long lasting of liquorice and final intense taste of wood and spices*

*Marc: grapes grown only at DOCG vineyards in Barolo, Serralunga, La Morra, Grinzane Cavour are locally processed, and blended*

*Aging: four minimum years in classic casks holding around 220 litres; made of Acacia wood*

*Certification of aging in wood: our Master Distiller and Controller certify that prior to bottling this Grappa has been aged in wood for the above length of time.*

*"Grappa di Barolo" is the only grappa variety protected by specific origin (Indicazione Geografica) and production rules recognized at EU level 42° Alc. by vol.*

*700ml bottle (750 ml for US)*



## LA GRAPPA DI BARBARESCO

Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Tipo di Uva: esclusivamente Nebbiolo da Barbaresco DOCG

Colore: Ambrato medio

Profumo: note leggere di erbe e tabacco

Gusto: secco, equilibrato con note di liquirizia e finale di leggera vaniglia

Provenienza vinacce: vigneti DOCG di storici produttori in Barbaresco, Treiso e Neive.

Vinacce processate localmente e distillate con basse rese

Invecchiamento: minimo 3 anni in caratteristiche botti piemontesi da circa 700 litri in legno di Acacia. Il mastro distillatore e il controllore certificano che questa grappa è stata invecchiata in legno per il periodo sopra indicato prima dell'imbottigliamento

Tenore alcolico: 42°

Contenuto: 700ml (750ml per US)

### *The "GRAPPA OF BARBARESCO"*

*Label from original drawings by Romano Levi*

*Grape-varieties: Exclusively Nebbiolo from Barbaresco region*

*Color: Light Amber*

*Perfume: herbs and light wood at the beginning, vanilla at the end*

*Taste: Dry, well balanced with long lasting of liquorice and light vanilla*

*Marc origin: grapes grown on DOCG vineyards in Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso, Alba are locally processed and blended followings an old Serafino Levi's recipe*

*Aging: minimum three years in classic Piedmontese casks holding around 700 litres made of acacia wood*

*Certification of aging in wood: our Master Distiller and Controller certify that prior to bottling this Reserve Grappa has been aged in wood for the above length of time. Bottled at the Distillery*

*42° alc.by vol.*

*700ml bottle (750 ml for US)*



## **LA GRAPPA "BIANCA"**

Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Tipo di Uva: Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba

Colore: Chiaro, trasparente

Profumo: intense note erbali con leggero fondo di legno

Gusto: piacevolmente secco, equilibrato e armonioso con gusto persistente di erbe

Provenienza vinacce: vigneti DOC e DOCG di storici produttori in Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso e Alba.

Vinacce processate localmente e miscelate secondo un'antica ricetta di Serafino Levi.

Invecchiamento: minimo 3 anni in caratteristiche botti piemontesi da circa 700 litri di frassino. Il mastro distillatore e il controllore certificano che questa grappa è stata invecchiata in legno per il periodo sopra indicato prima dell'imbottigliamento

Tenore alcolico: 40°

Contenuto: 700ml (750ml per US)

### ***The "GRAPPA BIANCA"***

***Label from original drawings by Romano Levi***

*Grape-varieties: Nebbiolo (Barbaresco), Dolcetto d'Alba and Barbera d'Alba.*

*Color: Clear, transparent*

*Perfume: intense fresh herbal note with light wood*

*Taste: medium dry, well balanced, harmonious*

*Marc origin: grapes grown on DOC and DOCG vineyards in Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso and Alba, locally processed and blended following an old Serafino Levi recipe.*

*Aging: minimum three years in classic Piedmontese casks holding around 700 litres; made of ash wood, they are stored at a constant temperature and humidity*

*Certification of aging in wood: our Master Distiller and Controller certify that prior to bottling this Grappa has been aged in wood for the above length of time.*

*45° Alc. by vol.*

*700ml (750 ml for US)*



## LA GRAPPA "PAGLIERINA"

Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Tipo di Uva: Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba

Colore: Paglierino, trasparente

Profumo: erbaceo con note di legno e liquirizia

Gusto: secco, con finale lungo di liquirizia

Provenienza vinacce: dai vigneti DOC e DOCG di storici produttori in Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso e Alba.

Vinacce processate localmente e miscelate secondo un'antica ricetta di Serafino Levi.

Invecchiamento: minimo 4 anni in caratteristiche botti piemontesi da circa 700 litri di diverse essenze. Il mastro distillatore e il controllore certificano che questa grappa è stata invecchiata in legno per il periodo sopra indicato prima dell'imbottigliamento.

Tenore alcolico: 45°

Contenuto: 700ml (750ml per US)

### *The "PAGLIERINA GRAPPA"*

*Label from original drawings by Romano Levi*

*Grape-varieties: Nebbiolo (Barbaresco), Dolcetto d'Alba and Barbera d'Alba.*

*Color: Light yellow, transparent*

*Perfume: herbal and wood with note of liquorice*

*Taste: dry with long lasting liquorice taste*

*Marc origin: grapes grown on DOC and DOCG vineyards in Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso, and Alba.*

*Locally processed and blended following an old Serafino Levi recipe.*

*Aging: minimum four years in classic Piedmontese casks holding around 700 litres, made of different woods*

*Certification of aging in wood: our Master Distiller and Controller certify that prior to bottling this Reserve Grappa has been aged in wood for the above length of time. Bottled at the Distillery.*

*45° alc. by vol.*

*700ml bottle (750ml for US)*



## LA GRAPPA "AMBRATA"

Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Tipo di grappa: è la grappa della tradizione e della storia della Distilleria. Prodotta secondo i metodi e gli accorgimenti tramandati da oltre un secolo, viene imbottigliata pura ed inalterata dopo lungo invecchiamento nella medesima botte.

Tipo di Uva: Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba

Colore: Ambrato carico

Profumo: erbaceo con note intense di legno

Gusto: secco, persistente con finale lungo di tabacco e legni pregiati

Provenienza vinacce: vigneti DOC e DOCG di storici produttori in Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso e Alba.

Vinacce processate localmente e miscelate secondo un'antica ricetta di Serafino Levi.

Invecchiamento: minimo 6 anni in piccole botti di diverse essenze.

Il mastro distillatore e il controllore certificano che questa grappa è stata invecchiata in legno per il periodo sopra indicato prima dell'imbottigliamento

Tenore alcolico: 50°

Contenuto: 700ml (750ml per US)

### *The "GRAPPA AMBRATA"*

*Label from original drawings by Romano Levi*

*Type of grappa: This is the most "traditional" grappa and the icon of the Distillery. Distilled as one century ago, aged in wood for a minimum of six years and then only filtered and bottled. No sugar, no colorants, no caramel is added.*

*Grape-varieties: Nebbiolo (Barbaresco), Dolcetto d'Alba and Barbera d'Alba.*

*Marc: still dripping with must, the freshly-pressed skins, stems and seeds of grapes grown on DOC and DOCG vineyards in Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso and Alba are blended following an old Serafino Levi recipe.*

*Put in wood: immediately after distillation.*

*Ageing: minimum 6 years in small barrels of different woods, they are stored at a constant temperature in just the right conditions of humidity.*

*Certification of aging in wood: our Master Distiller and Controller certify that prior to bottling this Reserve Grappa has been aged in wood for the above length of time.*

*50° Alc. by vol.*

*700 ml bottle (750 for US)*



## LA GRAPPA DI MOSCATO

Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Tipo di uva: vinacce di Moscato Docg

Colore: paglierino, trasparente

Profumo: fruttato con il tipico aroma intenso dell'uva moscato

Gusto: fruttato, medio dolce, ricco di corpo

Provenienza Vinacce: zone di Neive, Trezzo e Treiso tutte aree di DOCG.

La vinaccia viene fatta fermentare secondo un'antica ricetta di Serafino Levi e subito distillata al fine di estrarre il classico aroma e sapore fruttato dell'uva moscato.

Invecchiamento: inserimento in Barrique da circa 225 lt immediatamente al momento della distillazione e conservate per minimo 6 mesi in locale con giusta umidità e a temperatura costante.

Caratteristiche della distillazione: la grappa di Moscato è prodotta in un antico alambicco discontinuo a fuoco diretto a vinacce sommerse, uno dei pochi al mondo ancora attivo per la distillazione della grappa.

Questa procedura, che richiede la fermentazione delle vinacce di moscato prima della distillazione, fu perfezionata da Romano e a tutt'oggi è rigorosamente rispettata in quanto garantisce il perfetto mantenimento di tutte le componenti aromatiche determinanti per le caratteristiche organolettiche della grappa.

Tenore alcolico: 40°

Contenuto: 700 ml (750ml per US)

### ***The "GRAPPA DI MOSCATO"***

***Label from original drawings by Romano Levi*** Grape-variety: Moscato.

*Color: light pale, transparent*

*Perfumes: fruity with the typical intense aroma of Moscato grape*

*Taste: fruity, light sweet, full of body*

*Marc: grapes grown in the DOCG Moscato d'Asti wine-growing villages of Neive, Trezzo and Treiso. Locally processed.*

*Distillation: Moscato Levi's "grappa is produced in single batches on an open flame, with the pomace submerged. To distill, the Moscato grapes have to be fermented and next distilled. Perfected by Romano Levi and still adhered to strictly today, this procedure ensures perfect preservation of the aromatic components.*

*Ageing: short ageing (6 months) in 225 litres barriques made of different woods, stored at a constant temperature.*

*Certification of aging in wood: our Master Distiller and Controller certify that prior to bottling this Reserve Grappa has been aged in wood for the above length of time. Bottled at the Distillery.*

*40° ALC. by vol. 700 ml bottle (750ml for US)*



## LA GRAPPA DI CAMOMILLA

Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Tipo di Uva: Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba

Camomilla: Fiori di Camomilla (*Matricaria Chamomilla*)

Colore: giallo chiaro, trasparente

Profumo: fiori ed erbe con note equilibrate di camomilla

Gusto: aromatico con note leggere e gradevoli di Camomilla ben integrate col gusto corposo della grappa

Provenienza vinacce: vigneti DOC e DOCG di storici produttori in Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso e Alba.

Distillazione e metodo di produzione: la distillazione viene effettuata con lo storico alambicco a fuoco diretto, a vinacce sommerse tipico della produzione Romano Levi. In seguito nella grappa a pieno grado vengono macerati in proporzioni definite dall'antica ricetta di Lidia Levi, i fiori di Camomilla. Dopo 3-4 settimane si provvede alla filtrazione e al processo di miscelazione per portare la grappa alla gradazione desiderata.

Questo metodo garantisce il mantenimento nel prodotto finale del profumo di camomilla e dell'unicità della grappa di Romano Levi.

Invecchiamento: La grappa di base viene invecchiata per un periodo di 6 mesi in caratteristiche botti piemontesi da circa 700 litri di diverse essenze.

Tenore alcolico: 40° Contenuto: 700ml (750ml per US)

### *The "GRAPPA OF CAMOMILE"*

*Label from original drawings by Romano Levi*

*Grape-varieties: Nebbiolo (Barbaresco), Dolcetto d'Alba and Barbera d'Alba.*

*Color: light yellow*

*Perfume: Flowers and fresh herbs with a camomile note*

*Taste: Soft and pleasant with chamomile note lasting in a pure grappa environment*

*Distillation and process: Levi's "grappa is produced in single batches on an open flame, with the marc submerged. After a short aging period in barrel (6 months) the grappa is picked up and camomile flowers are added. After 3-4 weeks of maceration, it is processed and filtered through a system specifically designed by Lidia Levi, able to keep all the scent of the chamomile and the unique taste of the grappa.*

*Certification of ageing in wood: our Master Distiller and Controller certify that prior to bottling and processed with Camomile this Reserve Grappa has been aged in wood for the above length of time.*

*40% Alc. by vol. Bottle: 700ml (750ml for US)*



## LA GRAPPA DI ARNEIS

Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Tipo di uva: 100% Arneis

Colore: paglierino pallido, trasparente, con riflessi dorati

Profumo: frutti bianchi maturi, pera, pesca ananas, leggermente aromatico

Gusto: secco, intenso e delicato, rotondo, erbaceo

Provenienza vinacce: da produttori di Roero Arneis, in prevalenza della sponda sinistra del Tanaro

Invecchiamento: immediatamente dopo la distillazione breve passaggio (3-4 mesi) in vecchie botti piemontesi di diverse essenze per arricchirlo di corpo e struttura ma conservando la freschezza e i profumi tipici del vitigno di Arneis.

Degustazione: si consiglia di degustare a circa 12-14°

Tenore alcolico: 42°

Contenuto: 700 ml (750ml for US)

### *The "GRAPPA OF ARNEIS"*

*Label from original drawings by Romano Levi*

*Grape Variety: 100% Arneis*

*Color: transparent, Pale yellow with gold reflections*

*Perfume: white fruits, fresh peach, pear, pineapple, slightly aromatic*

*Taste: dry, Intense, delicate, herbal, full of body*

*Marc origin: from Roero wine makers, left side of Tanaro river*

*Ageing: Immediately after distillation the grappa is aged for a short period (3-4 months) in old Piedmontese cask holding around 700 liters, made of different woods. This process keeps all the freshness and the perfume of the Arneis vine while enhancing the body of the grappa*

*Tasting indication: we advice to taste at a temperature of 12-14°*

*Alc. by vol: 42°*

*700ml bottle (750 ml for US)*





BOHNSKI LEVI 2000  
Grazie che ci siamo incontrati.

---

d. X. Elena Leni Terapis.  
(Alba) Neve.



**LEVI SERAFINO**

SPECIALIZZATA DISTILLERIA DI VINACCE - NEIVE

*Via XX Settembre 91 - NEIVE - Tel. 0173 677139*  
*info@distilleriaromanolevi.com www.distilleriaromanolevi.com*