



ITALIENISCHE
MOMENTE, DIE SIE
SICH NICHT ENT-
GEHEN LASSEN
SOLLTEN

GRAPPA ALLE OLIVE
OLIVETTO
DEL LAGO DI GARDA



GRAPPA OLIVETTO CLASSICO 40°

Der Oliven-Grappa Olivetto entsteht durch das Aufsetzen zweier Grundstoffe, die jeder für sich typisch italienisch und voll im Trend sind:

Grappa und Oliven.

Vinitaly
Grappa Tasting
Award
2007

Oliven-Grappa hat am Gardasee eine lange Tradition. Die weise Kunst der Destilliermeister zaubert aus überlieferten Rezepten dieses Produkt – intensiv und elegant, mit einzigartigem weichem Geschmack.

Grappa Olivetto Classico,
0.5 l, 40 Vol. %



GRAPPA OLIVETTO RISERVA 40°

Limited Edition "Grappa an Oliven"
Basis ist ein acht Jahre alter, edler Grappa.

Die Herstellung entspricht dem Olivetto Classico – mit Oliven, in mediterranem Mikroklima auf Jahrhunderte alten Pflanzen langsam gereift und für ihre herausragende Qualität und ihren feinen Geschmack berühmt.

Grappa Olivetto Riserva,
0.5 l, 40 Vol. %





OLIVETTO 21 ELISIR MEDITERRANEO 21°

Neu aus Italien: Mediterranes Elixier mit Oliven- und Kräutergeschmack nach alten italienischen Rezepten hergestellt – ein sensationelles Erlebnis. Perfekt als Aperitivo “Olivetto 21 Prosecco” mit 2 Teilen Olivetto 21, 3 Teilen Prosecco, 1 Scheibe Zitrone und Eiswürfel. Oder als “Olivetto 21 Vino” mit einem kühlen Soave oder Pinot Grigio anstelle des Prosecco. Oder als “Olivetto 21 Mojito” mit frischer Minze, Soda und Limette.

Olivetto 21, 0.7 l, 21 Vol. %



ITALIENISCHER GENUSS

Geschenkbbox für Fans der “cucina mediterranea”: Olio extravergine di oliva, hergestellt aus Oliven von den Olivenhainen des Gardasees, Aceto balsamico di Modena, Oliven- und Tomaten-Aufstrich für Bruschetta im Glas.

Flasche Olio di oliva, 0.5 l,
Flasche Aceto Balsamico di Modena I.G.P., 0.5 l,
Glas Bruschetta-Aufstrich Olive, 170 g,
Glas Bruschetta-Aufstrich Tomate, 170 g



PROSECCO DOC TV FOLLADOR 11°

Spritzig, prickelnd – aus Italien. Seit dem Jahr 2010 steht Prosecco für eine gesetzlich festgelegte Region um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano. Nur die dort angebaute Glera-Traube darf zu Prosecco verarbeitet werden. Der Status „DOC“ garantiert die Einhaltung vorgeschriebener Qualitätsstandards.

Prosecco, 0.75 l, 11 Vol. %



GRANBRUSCO VIGNA DEL GUFO REGGIANI 11°

Vino frizzante rosso aus der Emilia Romagna, ökologisch angebaut. Die leichte Kohlensäure sorgt für eine natürliche Frische und Leichtigkeit bei perfekter Qualität. Typisch für Weine aus dieser Region: Einfachheit und Geschmack gehen eine erfolgreiche Verbindung ein.

Granbrusco, 0.75 l, 11 Vol. %

NEU: JETZT AUCH IN DEUTSCHLAND

*Ein neuer Stern am deutschen Grappa-
Himmel: Grappa Olivetto – der Grappa
an Oliven. Als Classico oder Riserva.
Beide mit einem außergewöhnlichen
Geschmackserlebnis.*

*Die Olivetto-Familie komplettiert der
Olivetto 21 – der Aperitivo mit neuem
Oliven- und Kräutergeschmack nach
einem alten italienischen Rezept.*

*Unter www.grappaolivetto.de/cocktails
finden Sie Anregungen und Rezepturen,
mit denen man aus dem puren Grappa
Olivetto und dem puren Olivetto 21
köstliche Cocktails und Smoothies
zaubern kann.*

*Rufen Sie uns an, wenn Sie Fragen zu
unserem Angebot haben.*

*Ihre Ansprechpartner:
Pia Verena Zagan und
Hans-Günther Zagan*

*Wir freuen uns auf den Kontakt mit
Ihnen.*



GRAPPA ALLE OLIVE
OLIVETTO
DEL LAGO DI GARDA

ZAGAN – Olivetto-Vertrieb Deutschland

Hans-Günther Zagan
Wilhelm-Nagel-Straße 53 · 71642 Ludwigsburg
Telefon 07141/9 09 86 · Telefax 07141/90 24 85
e-mail info@grappaolivetto.de · www.grappaolivetto.de