



DRINKS & SPIRITS



Grappa Stravecchia

A destilação é uma arte: é a arte de misturar perfumes e sabores e saber esperar....
Esperar e observar as gotas da grappa que descem do alambique prevendo o produto que esta por chegar.
Se a isso acrescentamos o repouso por dezoito meses em barris de carvalho, o resultado é essencial.

di Castello ha selezionato
e miscelato i vitigni dal profumo
più delicato, per ottenere Lei,
dal gusto leggero e vellutato.
Dalla distillazione delle vinacce fresche,
nasce Grappa Fresca, giovane,
dal carattere limpido e vivace con
un gusto brioso per tutte le occasioni.



di Castello has selected and mixed
the vines with the most delicate
perfume, to get "Lei" a grappa
with a light and velvety taste.
From the distillation of the fresh vinasse,
borns Grappa Fresca, young,
with a clear and vivacious character and
a spirited taste, ideal for all occasions.



lei ~ fresca

Grappa Lei – Grappa Fresca

Di Castello selecionou e misturou as vinhas com perfumes mais delicados, para obter "Lei", com sabor leveiro e veludado.

Da destilação dos bagaços frescos, nasci "Grappa Fresca", jovem de carater limpido e vivaz com um sabor alegre para todas as ocasiões.



Grappa Perla – Grappa Sangiovese

Da destilação dos bagaços frescas cuidadosamente selecionadas, nascem:

- Grappa Perla, com sabor único e intenso, e com uma sedutora cor opala, ideal pra saborear muito fria pra uma emoção de prazer;
- Grappa Sangiovese, di primeira grandeza no qual as notas das frutas vermelhas são resumidas por notas florais.



Grappa Pinot – Grappa Moscato

A paixão pela própria terra e os sabores clássicos incentivaram Di Castello a procurar vinhas apreciadas por eles pela grande qualidade.
Pinot pelo sabor suave e delicado, Moscato pela sua característica e personalidade forte.



Grappa Lambrusco – Grappa Malvasia

A paixão pela própria terra e os sabores clássicos incentivaram Di Castello a procurar vinhas apreciadas por eles pela grande qualidade. Lambrusco e Malvasia respeitando a cultura de beber Emiliano.

flor di Nocino dona il piacere
naturale di un grande classico
con una gradazione alcolica

più contenuta per esaltare
il suo inconfondibile gusto.

Bargnolino è un liquore a bassa gradazione,
prodotto dall'infusione di prugnoli selvatici,
secondo antiche ricette Emiliane.



flor di Nocino, gives the
natural pleasure of a great classic
with a more contained alcoholic
gradation to exalt its unmistakable taste.
Bargnolino is a liqueur of low gradation,
produced by the infusion of wild blackthorns,
according to ancient Emilian recipes.



fior di nocino ~ bargnolino

Fior di Nocino

Fior di Nocino dà o prazer natural de um grande classico com um baixo teor alcoolico mais contido para melhorar o seu inconfundivel sabor.

Bargnolino

Bargnolino è um liquor de baixo teor alcoolico, produzido da infusoes de ameixas selvaticas seguindo antigas receitas Emiliane.

e migliori miscele di vero caffè
 sono state elegantemente armonizzate
 con gli aromi e il profumo della grappa,
 creando Fior di Caffè.

DiCastello realizza, inoltre, Nocino & Caffè,
 un liquore che nasce dalla fusione
 di nocino, vero caffè e dalle note forti
 e raffinate della grappa.



The best mixtures of real coffee,
 are elegantly harmonized with
 the aromas and the perfume of the
 grappa, creating Fior di Caffè. DiCastello
 creates, besides, Nocino & Caffè, a liqueur
 that is created by the fusion of nocino,
 real coffee and from the renowned strong
 and refined notes of the grappa.



fior di caffè ~ nocino & caffè

Fior di Caffè – Nocino & Caffè

As melhores misturas do verdadeiro café foram elegantemente harmonizadas com o aromas e o perfume da grappa criando Fior di Caffè.

Di Castello realiza também, Nocino & Caffè, um liquor que nasci da fusao de nocino, verdadeiro café e das notas fortes e refinadas da Grappa.

Infuso di **limoni di Sardegna**
 selezionati, coltivati in modo naturale,
 raccolti e lavorati a mano,
 per conservarne il profumo ed il gusto.
 Il tono aromatico consente altri impieghi
 come base per cocktails.
 Con acqua tonica è una bevanda
 dissetante leggermente alcolica.



an infusion of specially selected
Sardinian lemons, cultivated
 naturally, picked and worked by
 hand to preserve its flavour and aroma.
 The aromatic tones make Limoncino
 a perfect base for cocktails.
 Mixed with tonic water it makes a
 refreshing lightly alcoholic drink.



limoncino

Limoncino

Infusao de Limao de Sardenha selecionados, cultivados em modo natural, colhida e processada a mao, para conservar o perfume e o sabor.

O tom aromatico permite outros empenhos como a base pra cocktails. Com àgua tonica è uma bebida refrescante ligeiramente alcoolica.

Sambuca bianca DiCastello.
 Sambuca è il carattere dolce ma deciso. Bianca è il look puro e limpido. DiCastello è la garanzia di oltre cinquant'anni di passione ed esperienza. DiCastello crea, inoltre, il Sassolino, dall'aspetto cristallino e brillante e da un caratteristico sentore di anice. Il Sassolino tutto da bere.



Sambuca Bianca DiCastello.
 Sambuca characterizes the sweet but strong flavor. Bianca embodies the pure and clear look. DiCastello represents the guarantee of over 50 years of passion and experience. DiCastello, moreover, has created Sassolino, a liqueur of a bright and clear expression, as well as a typical anisette taste. Sassolino: just drink it.



sambuca bianca ~ sassolino

Sambuca Bianca – Sassolino

Sambuca tem um caratèr doce mais decidido. Branca è o look puro e limpido. Di Castello è a garantia de mais de cinquenta anos de paixao e speranza. Di Castello cria, tambem, O Sassolino, de aspecto cristalino e brilhante e com características toque de anis. O Sassolino todo pra beber.