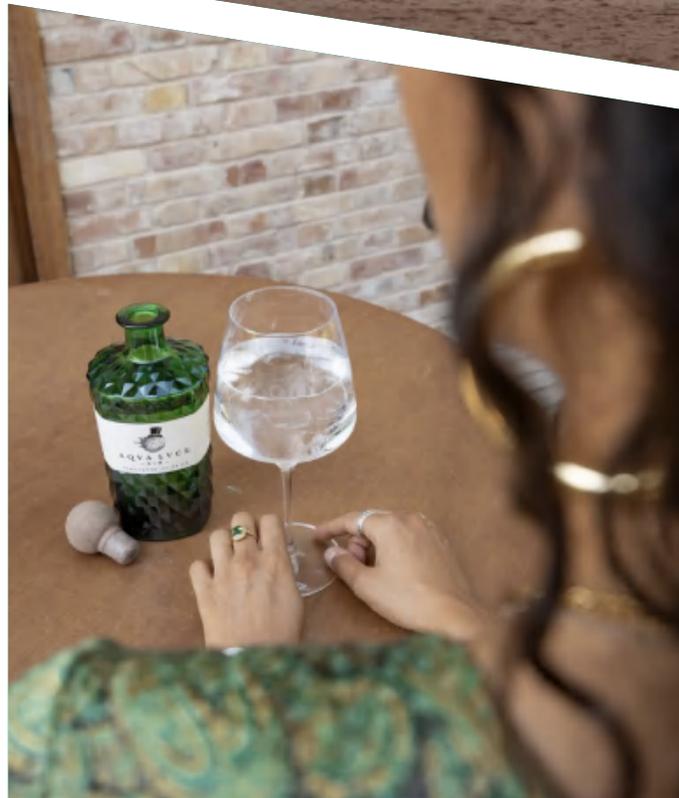




BENIAMINO MASCHIO®

INDEPENDENT PRODUCER OF ITALIAN HANDCRAFTED SPIRITS & PROSECCO





Maschio Beniamino srl è di proprietà della Famiglia Maschio, ramo di una dinastia dedita al business del vino e dei liquori da quasi due secoli. Maschio Beniamino srl è ora produttore di distillati, vini e spritz. Ecco una rapida introduzione della nostra storia.

MASCHIO BENIAMINO SRL

Viene fondata nel 1964 da Beniamino Maschio, 13esimo e ultimo figlio della famiglia. Beniamino che è cresciuto nella distilleria di famiglia ed ha affinato le sue doti di distillatore. Staccandosi dalla distilleria di famiglia ha voluto sviluppare le proprie competenze riguardo l'*invecchiamento della grappa*. Oggi l'azienda è guidata dai figli *Alessandro e Flavia*. Francesco, figlio di Alessandro, che rappresenta la terza generazione, è oggi coinvolto nello sviluppo delle vendite assieme ad un giovane team. *Alessandro è attualmente presidente dell'istituto Grappa Veneta.*

DISTILLERIA DELL'ALPE

Ferruccio De Bernard fonda la distilleria nel 1948 a Bastia d'Alpago, un paesino alle pendici del grande Bosco del Cansiglio, nelle dolomiti che si possono vedere da Venezia. Ferruccio brevetta diverse ricette utilizzando le botaniche dei boschi di quelle montagne. Nel 2002 Beniamino Maschio rileva Distilleria dell'Alpe con l'intento di riportare avanti e rilanciare la gamma degli storici liquori della tradizione veneta

AZIENDA AGRICOLA DE BERNARD

Ferruccio De Bernard durante la Seconda Guerra Mondiale lavora presso la cantina Carpenè Malvolti e nel 1948 decide di fondare a Bastia d'Alpago la Cantina De Bernard. Dopo qualche anno si trasferisce a Conegliano. A fine anni '50 il prosecco De Bernard era già esportato in molti paesi esteri e nel 1962 riceve il premio di miglior vino secondo una votazione condotta dalla rivista "Quattrosoldi". Nel 2002 Beniamino Maschio ha acquistato questo gioiello di viticoltura e cantina, proseguendo con passione ed entusiasmo il percorso d'eccellenza intrapreso dal marchio De Bernard



DISTILLERIA DELL'ALPE
fondata nel 1948

MASCHIO BENIAMINO SRL
fondata nel 1964

DE BERNARD
fondata nel 1948

Distilleria dell'Alpe e Cantina De Bernard vengono acquisite da Maschio Beniamino SRL 2002



BENIAMINO MASCHIO®
fine handcrafted grappa



BENIAMINO MASCHIO®

MAIN BRAND



BENIAMINO MASCHIO®
fine handcrafted grappa



FAMILY BRANDS

GRAPPA

GIN

PROSECCO a altri VINI SPUMANTI

BRENTÈ®
Grappa Riserva Barrique

EST. 1948
Kapriol®
GIN ARTIGIANALE ITALIANO

AQVA LVCE®
-GIN-
Gin FLORITA®

1948
de BERNARD®
PROSECCO

PRODUCTS BRANDS

RUM

AMARI

1948
de BERNARD®
PROSECCO
BERNARDINO®
SPARKLING WINES


RUM
CARDENALITO®


SALVAJE
RUM

Kapriol®
ORIGINALE
DAL 1948
LIQUORE OTTENUTO
DALLA DISTILLAZIONE DI BACCHE
ED ERBE AROMATICHE DI MONTAGNA

**ROSEN
BITTER®**
ROSA ALPINA


AMARO
del
Consiglio®

SOFIA®
AMARETTO ARTIGIANALE
ITALIANO

SPRITZ
**Spritz
ALMARE®**
ITALY

LIQUORI

VODKE

VERMOUTH


MIRTILLO®
LIQUORE

LIMONCELLO®
ORGANIC LEMON LIQUEUR

ИВАН®
IVAN
VODKA
ARTIGIANALE ITALIANA
La Riserva di Ivan III

VEN·ICE®
VODKA

BUCCI®
VERMOUTH



BENIAMINO MASCHIO®

fine handcrafted grappa

DISTILLERY

Con la nostra distilleria a vapore in discontinuo riusciamo ad ottenere un prodotto più raffinato ed elegante.

Le nostre vinacce vengono conservate in ambienti controllati così da sviluppare solo gli aromi e profumi migliori.

AGEING ROOM

Il nostro *magazzino invecchiamento* costruito da Nonno Beniamino nel 1964 è caratterizzato da un elevato livello di umidità così da limitare *“la parte degli angeli”* (infatti se i cali sono superiori al 3% paghiamo le tasse anche sull'evaporazione).

Questa tipologia di magazzino è unica a perticolare in tutto il Veneto. Al suo interno custodiamo *Barrique, Tonneaux e Tini di rovere Francese e di Slavonia*, alcuni di questi costruiti nel 1964 e con una capacità di oltre 400hl

www.beniaminomaschio.it









BOTTIGLIE STORICHE

Distilleria dell'Alpe produceva gin artigianale italiano già negli anni '50, per questo *può essere considerato uno dei primissimi produttori italiani!*

GIN & AMARI

I nostri gin sono distillati compound: *lasciamo infondere le botaniche in alcol a base di grano per 15 giorni a temperatura ambiente e poi distilliamo ogni botanica separatamente.* In seguito mescoliamo le botaniche distillate secondo le nostre ricette, per creare gin dai gusti e dai profumi naturali.

Gli *alambicchi* che usiamo per la distillazione dei nostri gin *sono discontinui ed a bagnomaria. Manufatti in rame nel 1947*, queste caratteristiche ci permettono di migliorare l'estrazione degli aromi dalle botaniche usate rispetto ad un altro qualsiasi impianto di distillazione.

I nostri amari sono prodotti con due tecniche differenti: *Kapriol Classico è ottenuto dalla distillazione lenta e controllata delle bacche di ginepro*, infuse poi assieme ad altre erbe aromatiche alpestri. *L'Amaro del Cansiglio viene prodotto solo tramite l'infusione delle erbe, acquisendo in questo modo gusto e colore.*

www.distilleriadellalpe.it
www.aqualucegin.com





GENUINE HISTORICAL ITALIAN GIN

Nel 2016, dopo alcuni anni di meticoloso studio della ricetta e di ricerca della migliore materia prima, nasce Kapriol Gin. A partire infatti dalla ricetta originaria del Liquore Kapriol sono state aggiunte altre "botaniche" in modo da rendere questo gin unico per l'equilibrio e l'armonia di profumi ed aromi.

La ricetta di Kapriol Dry Gin si compone di ben 15 botaniche. Ciò che sorprende però di Kapriol è la totale assenza di agrumi. Questa caratteristica è stata ereditata dall'omonimo liquore originario del 1948.

Il ginepro viene lasciato in infusione a temperatura ambiente per quindici giorni, poi inizia una prima fase di distillazione in due antichi alambicchi da 100 lt. in rame, risalenti al secondo dopo Guerra. Il prodotto viene successivamente rettificato tre volte, così da concentrare l'intensità aromatica del distillato. Una leggera filtrazione consente di mantenere intatti gli aromi.

Nelle nostre ricette si possono trovare gli ingredienti naturali che selezioniamo per esaltare al massimo i nostri prodotti. In più ci piace ridurre, se non eliminare, lo zucchero, così da migliorare l'esperienza dei nostri consumatori.









HANDCRAFTED ITALIAN GIN

Distillato in due alambicchi di rame da 100 litri e da 12 "botaniche", di cui le principali sono: ginepro, cumino, alloro, luppolo e carvi.

AQUALUCE si arricchisce e migliora i suoi profumi ed aromi nel tempo, grazie ad oltre due anni di perfezionamento della ricetta e all'utilizzo di erbe aromatiche fresche che vengono preventivamente lasciate in infusione per più di 15 giorni. Cumino, luppolo e alloro sono distillati con la tecnica "basso bollente", in modo da esaltarne l'espressione aromatica: un'esplosione olfattiva che spazia dal ginepro alle erbe fresche di montagna. Al palato è morbido e persistente, l'aroma erbaceo è bilanciato da tenui sentori amari.

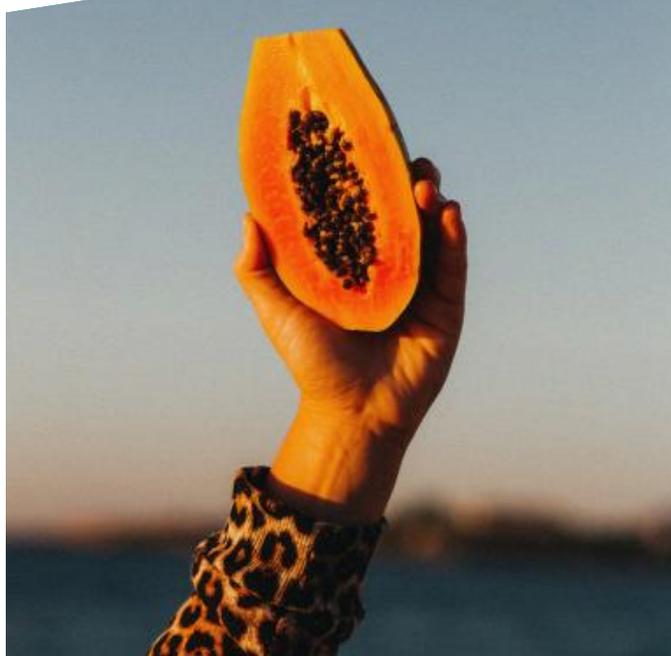
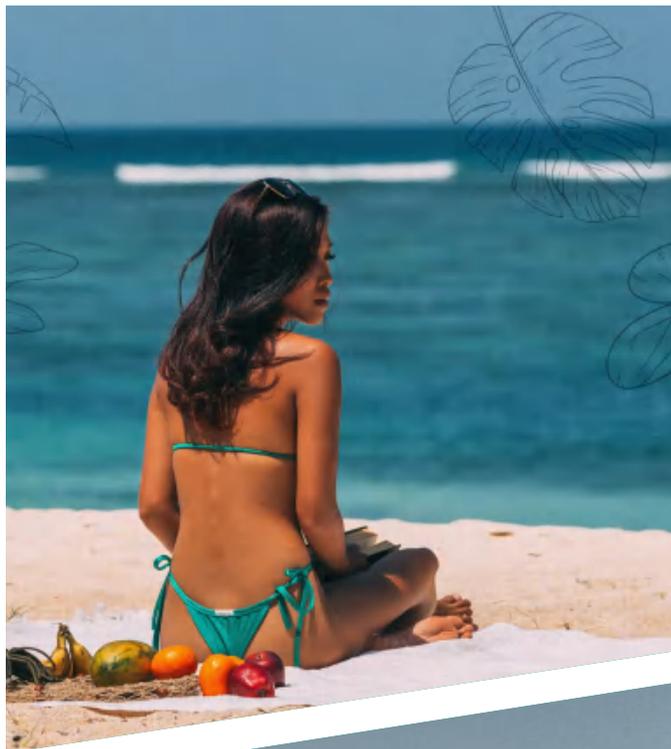
BOTANICHE

Ginepro, Ginestra, Timo Selvatico, Iris, Biancospino, Carvi, Rosa Canina, Angelica, Genziana, Cumino, Alloro, Luppolo.

www.aqualucegin.com







Gin FLORITA®

IL GIN ARTIGIANALE DAL TOCCO ESOTICO

FLORITA è un progetto concepito dalla mente lungimirante di Ferruccio de Bernard negli anni '70, egli era infatti innamorato del sudamerica. A seguito di un suo viaggio durato alcuni mesi, nel quale il sig. de Bernard ha avuto occasione di visitare il Brasile, Costa Rica, Nicaragua, Ecuador, Guyana, egli era rientrato in Italia con la fervida intenzione di sperimentare le tecniche di distillazione con la meravigliosa ed eccezionale frutta proveniente da questi territori esotici. Tuttavia, nel 2002, la distilleria di Ferruccio fu acquisita dalla famiglia Maschio. E fu proprio grazie alla scoperta di quel foglio, nascosto in un cassetto di una vecchia scrivania, che il progetto FLORITA vide finalmente la luce. Una delle vere gemme di questo prodotto è l'origine italiana delle botaniche utilizzate.

Negli ultimi tempi, l'Italia ha sperimentato un arricchimento della sua flora e del suo patrimonio faunistico grazie all'insediamento di specie storicamente associate alle regioni equatoriali, in virtù dei cambiamenti climatici. In particolare, frutti come Mango, Papaya e Frutto della Passione, insieme alle banane, trovano ora la loro coltivazione nel Sud del Paese, con particolare enfasi in Calabria, Campania e Sicilia.

*Gluten Free
No Sugar Added
Not Chill Filtered*



1948
de BERNARD®
PROSECCO

TRAFORO DEL MONTE BIANCO

Siamo tra i primi produttori di Prosecco, le nostre bottiglie sono state stappate per eventi importanti; uno fra tutti, l'inaugurazione del traforo del Monte Bianco nel 1962, dove Francesi e Italiano hanno brindato con lo spumante De Bernard.

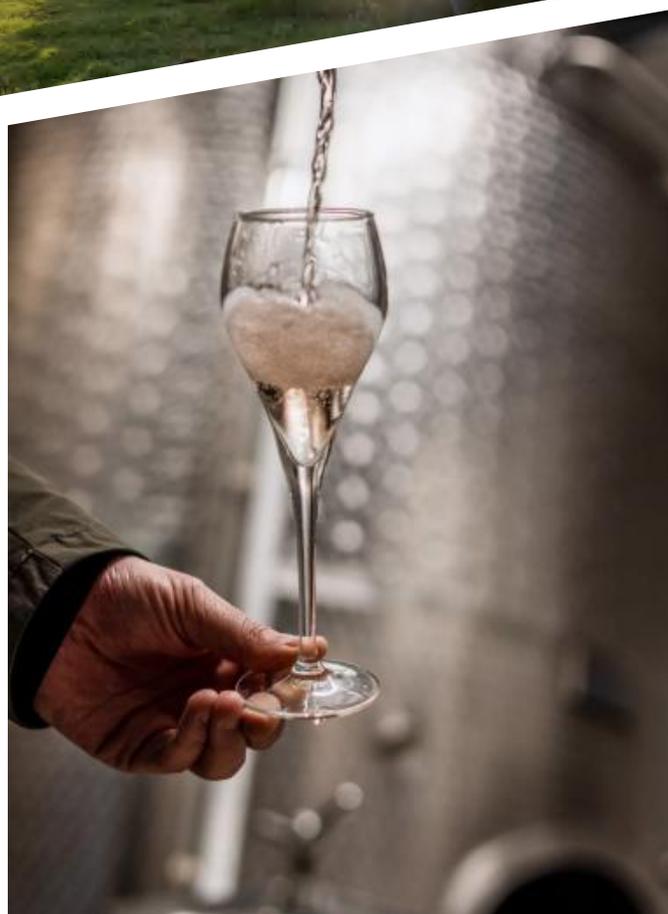
VIGNETI

I nostri terreni e quelli dei nostri conferitori sono coltivati in modo sostenibile, "viviamo circondati dai nostri vigneti per cui facciamo particolare attenzione ai prodotti che utilizziamo anche in agricoltura!"

...

Siamo in fase di sviluppo della certificazione per la produzione Biologica.

www.proseccodebernard.com







BERNARDINO
SPARKLING WINES

Gli spumanti BERNARDINO sono nati in omaggio alla Contessa Ginevra Bernardino. La leggenda racconta che durante una festa tenutasi nel palazzo della Contessa a Venezia, Ferruccio de Bernard incontrò Ginevra Bernardino, e fu subito rapito dal suo fascino e dalla sua bellezza.

Divennero ottimi amici e conoscendo la grande arte di Ferruccio nella produzione di spumanti, la contessa Bernardino decise di far coltivare da Ferruccio il suo appezzamento di terra, nelle zone collinari di Conegliano, perché potesse produrre spumanti di qualità.

Gli spumanti BERNARDINO sono il connubio perfetto tra qualità, eleganza e charme.

La linea comprende Prosecco DOC, Cuvée Brut ed Extra Dry bianco, Cuvée Brut rosé, Spumante dolce Demi Sec.









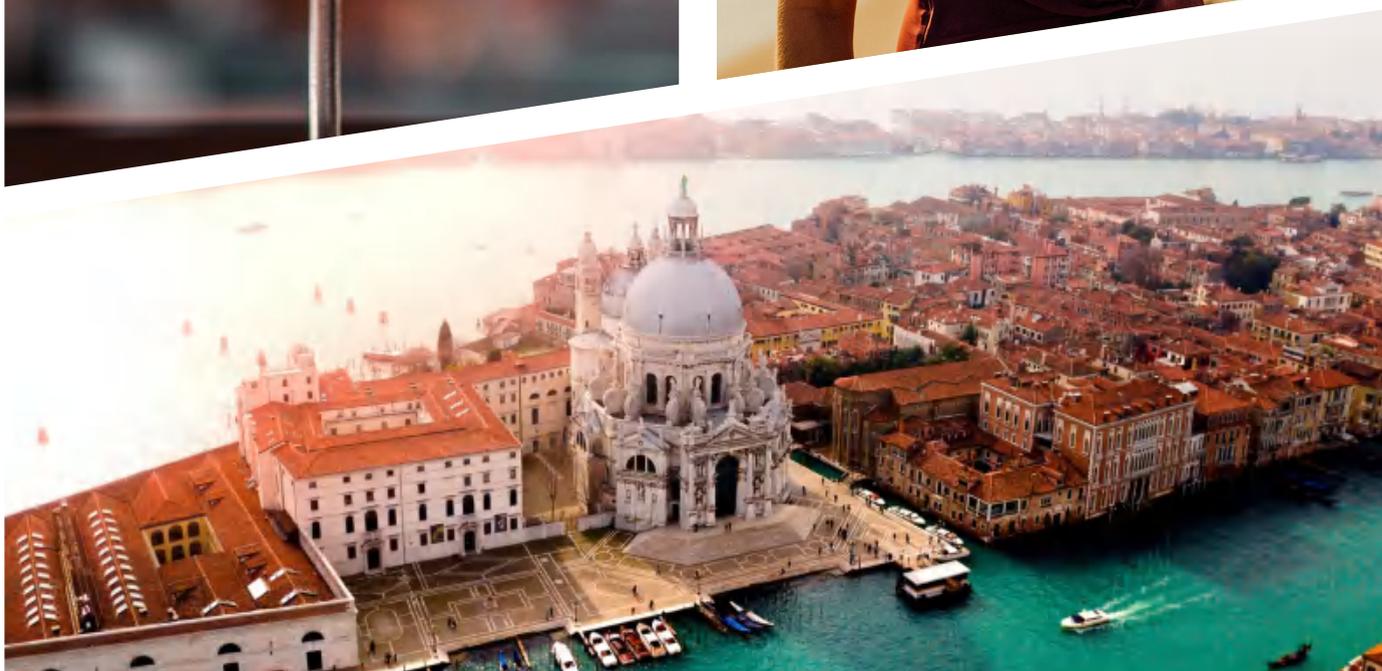
APERITIVO

Forse non tutti sanno che lo Spritz ha origini storiche! Questo semplice cocktail nasce infatti durante la dominazione austriaca nel territorio friulano e veneto tra fine '700 e inizio '800. Per i soldati asburgici, abituati alla birra, il vino bianco dei contadini veneti risultava troppo alcolico, per questo erano soliti "allungarlo" con una spruzzata "spritzen" di acqua, meglio se gassata.

ALMARE SPRITZ è la vera interpretazione dell'aperitivo italiano ready to drink.

vino naturalmente fermentato
gusti ottenuti da ingredienti naturali e frutta di origine italiana
realizzato al 100% in Italia
uve selezionate di altissima qualità
meno zucchero = meno calorie = meno mal di testa
tre gusti Mediterranei

SALUTE!





BENIAMINO MASCHIO®

PERCHÈ MASCHIO BENIAMINO?

Siamo un'azienda a conduzione familiare e da tre generazioni portiamo avanti i valori, l'esperienza e la tradizione non solo nella distillazione;

Siamo orgogliosi di essere una realtà indipendente;

Vendiamo in oltre 40 paesi nel mondo;

Siamo organizzati a livello produttivo per fare fronte alle esigenze dei nostri clienti e siamo sempre attenti a migliorare i nostri prodotti e i nostri servizi;

Siamo certificati BIO;

Siamo attenti alle necessità dei nostri clienti e consumatori, li ascoltiamo volentieri, in particolare per i consigli su come migliorare le nostre produzioni e siamo sempre aperti a nuove idee;

Vogliamo aiutare i nostri partner a crescere, offrendo loro prodotti con maggiore identità, qualità ed esclusività, rispetto al mercato.



BENIAMINO MASCHIO®



MASCHIO BENIAMINO SRL

Via San Michele, 70
31020 S.Pietro di Feletto
Treviso - ITALIA

www.beniaminomaschio.it
www.distilleriadellalpe.it
www.aqualuce.it
www.proseccodebernard.it

