



PROPRIETARIO: DISTILLATI LEVI  
SITO WEB: [WWW.GRAPPALEVI.IT](http://WWW.GRAPPALEVI.IT)

Fonti scritte riferiscono come già a partire dal 1700 la famiglia Levi di Campodolcino si dedicasse all'arte della distillazione; un lavoro faticoso che richiedeva di viaggiare con l'alambicco su ruote molto a lungo per riuscire a trovare gli ingredienti giusti per rendere il proprio prodotto unico. Guglielmo Levi, figlio del "grapat" Angelo Levi, seguì la tradizione di famiglia e diventò un abile distillatore come altri quattro dei suoi nove fratelli: Angelo, Eugenio, Serafino ed Egidio. Venne in Valle d'Aosta dove fondò le distillerie Levi, in pieno centro di Aosta e cominciò così a produrre una gamma di prestigiosissimi distillati. Levi è da sempre specialista nella lavorazione dei distillati, un procedimento lungo, accurato, genuino, un'alchimia naturale che passa attraverso le vasche in cui erbe e frutti rilasciano la loro naturale bontà, per esaltarsi negli alambicchi, dove la purezza viene distillata goccia dopo goccia.

L'infuso estrae il sapore e il distillato lo concentra: ecco il segreto della sorprendente forza aromatica dei Distillati Levi. Proprio da questa fantastica esperienza nasce oggi il nostro nuovo prodotto, il Gin Glacialis, un distillato dry, fine, chiaro e deciso, ottenuto dall'infusione e successivamente dalla distillazione in quantità limitate di bacche di ginepro spontaneo, un'altra eccellenza che nasce tra le montagne incontaminate della Valle d'Aosta, terroir che dona materie di assoluta qualità.

VITIGNO: 100% Ginepro  
TIPOLOGIA: Dry GIN  
ZONA DI PRODUZIONE: Valle d'Aosta  
ALTITUDINE PIANTE SLM: 1500 / 2400 mt.

DISTILLAZIONE: ottenuta da infuso di Ginepro, distillato con alambicco discontinuo a Bagno Maria.  
GRADO ALCOLICO: 42%  
CONTENUTO 50 cl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Limpido  
OLFATTO: Fine, intenso  
GUSTO: Sapore piacevolmente deciso



**GLACIALIS GIN**

Gin

cod. LEVGI

6 x 50 cl x 42%