Deta
DISTILLERIA
TOSCANA

Distillato di Toscana

la testa, lo stesso, ma meno comune, che *stillarsi il cervello, la testa* (v. STILLARE) ♦ ***lett.*** Far penetrare con grazia e soavità, instillare. ***3.*** Come ***intr.*** (aus. *essere*), cadere a goccia a goccia, colare a stilla a stilla: *E distillava dalle scorze il mèle* (Tasso) ♦ ***fig.*** (*poet.*). Penetrare e diffondersi a lungo con dolcezza: *quasi tutta cessa Mia visione, e ancor mi distilla Nel core il dolce che nacque da essa* (Dante). [Dal lat. *distillare*, der. di *stilla* 'goccia'].

distillato agg. e s. m. ***1. agg.*** Di liquido ottenuto da distillazione, o di liquido purificato per distillazione ♦ ***fig.*** Elaborato con sottile meditazione: *parole d., concetti d.* ***2. s. m.*** Prodotto, spec. alcolico, ottenuto per distillazione ♦ ***fig.*** Quintessenza, concentrato, per lo più in senso ironico: *quell'articolo è un d. d'idiozie.* [P. pass. di *distillare*].

distillatóio s. m. Apparecchio per distillare. [Der. di *distillare*].

distillatóre s. m. (f. *-trice*). ***1. s. m.*** (f. *-trice*). Operaio addetto alla distillazione, spec. di alcol, o anche alla raffinazione e depurazione di prodotti alimentari e chimici. ***2. s. m.*** Apparecchio per distillazione o rettificazione. [Der. di *distillare*].

distillatòrio agg., *non com.* Pertinente alla distillazione: *tecnica d.* ♦ Come ***s. m.*** (*arc.*), apparecchio per distillare. [Der. di *distillatore*].

distillazióne s. f. Separazione di un liquido volatile dalle sostanze non volatili in esso disciolte, o di liquidi di volatilità diversa, ottenuta con l'ebollizione seguita dalla condensazione dei vapori ♦ ***part.*** *D. molecolare*, quella ottenuta a temperatura moderata sotto vuoto spinto ~ *D. secca* (o *distruttiva*), separazione di parti volatili da sostanze solide, ottenuta per riscaldamento e successiva parziale condensazione dei vapori. [Dal lat. *di-*

27
29
22
23

Noi della Deta abbiamo il piacere di farvi conoscere un distillato di Toscana; per una volta non parliamo della terra del vino, del buon cibo e dell'arte, ma vogliamo mostrarvi un "piccolo mondo" all'interno di questa grande regione che in pochi conoscono, ma non per questo meno importante.

In senso figurato un distillato è appunto "il frutto di elaboratissima cura e concentrazione", quelle che mettiamo noi per produrre i nostri distillati e i nostri liquori...

La storia della Distilleria Deta comincia nel 1926, quando la famiglia dei marchesi Torrigiani di Santa Cristina fonda una piccola distilleria a Barberino Val d'Elsa, nella zona delle colline del Chianti, nel cuore della Toscana tra le province di Firenze e Siena.

Nel corso di quasi un secolo di vita, la distilleria ha conosciuto un profondo sviluppo, diventando il punto di riferimento per tutte le cantine toscane. Nel luglio 2017 è poi avvenuta l'importante acquisizione da parte di Distillerie Mazzari S.p.A, azienda leader mondiale nella produzione di acido tartarico naturale e prestigiosa realtà a livello europeo nel settore distillatorio, che ha dato nuovo grande slancio e vigore a Deta. Nelle bellissime ed inconfondibili colline del Chianti, in cui si trova la distilleria, vengono coltivate le uve italiane più conosciute ed apprezzate a livello mondiale: ad est, le colture del Chianti, vino di fama mondiale; più a sud il Brunello di Montalcino, altra punta di diamante della cultura enologica nostrana; a ovest la Vernaccia di San Gimignano, primo vino bianco ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Controllata in Italia. Dall'eccellenza di questi pregiati vitigni consegue l'attività di Deta: la distillazione dei prodotti vitivinicoli (vino e sotto-prodotti della vinificazione) per la produzione di grappe, acquavite di vino e brandy, commercializzati sia a marchio "Deta" che con brands di aziende vinicole che desiderano completare il proprio portafoglio prodotti.

Gli impianti della distilleria, realizzati nel rispetto della tradizione ed arricchiti con le più moderne tecnologie, lasciano intatte nei prodotti finiti le irripetibili caratteristiche organolettiche delle materie prime utilizzate.

l'azienda

I produttori del Chianti, del Brunello di Montalcino e della Vernaccia di San Gimignano possono contare, per dare maggiore lustro alle loro produzioni, sull'esperienza dei nostri mastri distillatori che trasformano i loro vini e vinacce rispettivamente in brandy e grappe che hanno ricevuto riconoscimenti a livello internazionale. Operare nel rispetto dell'ambiente e della comunità è priorità assoluta per la Distilleria Deta.
L'azienda è dotata di una caldaia a biomasse alimentata con le bucce dell'uva essiccate a valle del processo di distillazione e di un impianto di digestione anaerobica per il trattamento dei reflui da cui viene prodotto gas biologico (biogas) utilizzato per la produzione di energia elettrica. L'energia termica ed elettrica ottenuta, che si definisce da "fonte rinnovabile", è più che sufficiente per alimentare l'intero stabilimento. Viene poi ottenuto, al termine del processo produttivo, un concime organico azotato, il quale ritorna ai terreni del territorio a perfetto esempio di quella "economia circolare" a cui tanto oggi ci si riferisce come modello da seguire.
La cura dei dettagli, la selezione delle migliori materie prime e l'esperienza dei mastri distillatori nell'impiego di tradizioni tramandate da generazioni e di tecniche sempre più sofisticate ed innovative, fanno si che i prodotti a marchio "Deta" siano una profonda espressione dei valori e tradizioni che contraddistinguono il territorio toscano in tutto il mondo.

le grappe

Toscana

I sapori, i profumi e i colori di cui è ricco il territorio toscano si incontrano nei nostri prodotti. La distilleria è il punto di riferimento delle cantine del territorio, che conferiscono le proprie vinacce in una realtà che ne garantisca l'eccellenza in tutte le fasi della lavorazione fino all'ottenimento dei prodotti finali.

Grappa
Toscana
BIANCA

Vitigni:
Sangiovese, Cabernet, Merlot, Canaiolo.

Note di degustazione:
Sintesi delle migliori materie prime lavorate nel nostro territorio, presenta note floreali ed un gusto al palato elegante ed equilibrato.

% Vol. 40%

70 cl

Grappa
Toscana
RISERVA

Vitigni
Sangiovese, Cabernet, Merlot, Canaiolo.

Note di degustazione
I 18 mesi di affinamento in botti di rovere, conferiscono alla nostra Grappa Toscana un colore e dei sentori caratterizzanti il legno inconfondibili.

% Vol. 40%

70 cl

Chianti

Dal cuore della Toscana e dalle sue colline famose in tutto il mondo per la produzione di vini d'eccellenza, riceviamo e lavoriamo le migliori vinacce di vitigni atti alla produzione di Chianti Classico per offrire prodotti dal gusto inconfondibile, dalla spiccata toscanità e fortemente caratterizzanti il nostro territorio.

Grappa
di Chianti Classico
BIANCA

Vitigni
Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia nera ed altri vitigni a bacca rossa previsti da disciplinare.

Note di degustazione
Colore limpido e perfettamente penetrabile. L'olfatto è intenso e tipico dei vitigni caratteristici, contraddistinto da sentori floreali di rosa canina. Al palato l'assaggio risulta pieno ed equilibrato.

% Vol. 40%

70 cl

Grappa
di Chianti Classico
RISERVA

Vitigni
Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia nera ed altri vitigni a bacca rossa previsti da disciplinare.

Note di degustazione
In coerenza con la sorella "bianca", questa grappa di colore giallo paglierino intenso, ripercorre i tratti fondamentali che caratterizzano la propria provenienza; una maggiore fluidità al palato le conferisce grande eleganza.

% Vol. 40%

70 cl

Montalcino

GRAPPA
Brunello di Montalcino
BIANCA

Vitigni:
Sangiovese "Grosso" o Brunello.

Note di degustazione:
Colore cristallino, i sentori di ciliegia e spezie ben evidenziano la caratterizzazione del vitigno "Sangiovese grosso".

% Vol. 40%

70 cl

Massima espressione enologica di una terra che da secoli vanta grandi tradizioni vitivinicole. Il profumo, la robustezza, e l'acidità che contraddistinguono i frutti del vitigno Sangiovese grosso sono racchiusi in queste grappe testimoni del tempo e della tradizione Toscana.

GRAPPA
Brunello di Montalcino
RISERVA

Vitigni
Sangiovese "Grosso" o Brunello.

Note di degustazione
Di colore giallo paglierino intenso, la presenza all'olfatto dei sentori primari tipici del Brunello la rende inconfodibile. In bocca si presenta con una piacevole e vellutata fluidità e una grande persistenza.

% Vol. 40%

70 cl

Centro dell'ideale triangolo formato dalle città di Firenze, Siena e Volterra, questo territorio è vocato alla coltivazione della Vernaccia. Fattori come le particolari altitudini e le differenti composizioni del suolo, incidono sui caratteri delle uve prodotte, dalle cui vinacce otteniamo una grappa contraddistinta da caratteri fruttati e freschezza al palato.

San Gimignano

Grappa
Vernaccia di San Gimignano
BIANCA

Vitigni
Vernaccia di San Gimignano, altri vitigni toscani a bacca bianca.

Note di degustazione
Contraddistinta da un colore limpido, all'olfatto risulta evidente una nota di pera e frutti a polpa bianca. Freschezza e semplicità ne caratterizzano l'esame organolettico al palato.

% Vol. 40%

70 cl

Grappa
Biologica
BIANCA

Vitigni
Sangiovese, Cabernet, Merlot, Canaiolo.

Note di degustazione
Perfetta sintesi della "vision" aziendale relativamente alle politiche ambientali, si presenta di facile beva ed adatto ad un pubblico alla ricerca di un prodotto fresco e caratterizzato da note floreali.

% Vol. 40%

70 cl

La cura dei dettagli, la profonda conoscenza dei fornitori, l'apprezzata attenta selezione delle migliori vinacce toscane e l'esperienza dei nostri maestri distillatori ne fanno una grappa di grandissimo pregio, apprezzata da un pubblico sempre più orientato alla ricerca di prodotti naturali e provenienti da cicli produttivi sostenibili e certificati.

Bio

i distillati

Quattrino

Invecchiamento
in botti di rovere di Slavonia.

Note di degustazione
Colore ambrato brillante e limpido. All'olfatto è intenso con sentori di uva passa, cannella e frutta matura. In bocca è avvolgente, fine e persistente con un finale agrumato che ben bilancia la propria alcolicità ed i tipici sentori del legno.

% Vol. 40%

70 cl

Brandy

La più pregiata delle acquaviti di vino invecchiate, il brandy. Prodotto dalla selezione dei soli migliori vini italiani, viene sottoposto ad un periodo di invecchiamento in botti di legno di rovere, che conferisce maggior pregio esaltandone le caratteristiche organolettiche e fornendogli un aroma unico.

'Gin Giusto' è un london dry realizzato in Toscana utilizzando esclusivamente bacche di ginepro del Chianti. È ottenuto mediante la distillazione separata delle botaniche in alambicco discontinuo, che consente di apprezzare le note di pepe nero, liquirizia ed agrumi.

Gin

GIUSTO
london dry gin

Note di degustazione
Gin made in Tuscany, con botaniche autoctone, dalle bacche di ginepro di Castellina in Chianti alla piccantezza del coriandolo e pepe nero, dall'aromaticità antiossidante dell'angelica al dolceamaro della liquirizia, per finire con l'agrume per dare freschezza al nostro Gin.

% Vol. 40%

70 cl

Williams

Note di degustazione
Colore bianco cristallino e limpido, al naso spiccano le note primarie espressione del frutto, in risalto anche all'approccio al palato. La freschezza del frutto a polpa bianca la rende perfetta al consumo estivo a fine pasto.

fredda

% Vol. 40%

70 cl

La distillazione delle polpe e delle bucce avviene in alambicchi in rame, discontinui, muniti di mescolatori che permettono un processo omogeneo, esaltando così le qualità organolettiche primarie tipiche del frutto.
Il distillato subisce poi un periodo di affinamento in acciaio per raggiungere la tipica fragranza del prodotto finale.

Acquavite di pere Williams

i liquori

Infuso di erbe selezionate ottenuto da un'antica ricetta tramandata da generazioni. La cura nella selezione delle materie prime e l'attenzione nei processi di infusione, ne fanno un prodotto di grande qualità e gli conferiscono un'estrema finezza di gusto.

Amaro

Antico Amaro delle Terme

Affinato in botte

Note di degustazione
Si presenta alla vista di colore bruno intenso e concentrato, liquore affinato in botte dal sapore vellutato e fresco allo stesso tempo, caratterizzato da un inconfondibile sentore erbaceo
ed aromatico.

molto fredda

% Vol. 25%

70 cl

LIMONCELLO
da limoni italiani

Note di degustazione
Dal colore naturale giallo intenso, è caratterizzato da un profumo agrumato ed un sapore tipico ed inconfondibile della scorza di limone. Il contenuto alcolico è ben bilanciato dal retrogusto dolce tipico di questo liquore, il quale dona al prodotto equilibrio rendendolo in bocca gradevole e morbido.

molto fredda

% Vol. 30%

70 cl

Prodotto completamente artigianale ottenuto dall'infusione di scorze di soli limoni italiani. Servito a bassa temperatura, la sensazione dolce viene avvolta dalla freschezza che ne esalta l'aroma agrumato e ne costituisce la tipicità irripetibile.

Limoncello
da limoni italiani

DAL 1926

Deta

DISTILLERIA

TOSCANA

Strada di Poneta 2/16, 50028 Barberino Tavarnelle (FI) Italia
info@detadistilleria.it | www.detadistilleria.it