



La distilleria, fondata nel 1919 dal cav. Guglielmo Negroni, si trova nel cuore della 'Marca Trevigiana'. Cento anni di storia nella distillazione e nella creazione di caratteristici liquori con particolare attenzione a materie prime di qualità.



**AMARO TREVISANO**

Tradizionale fine pasto estratto dall'infusione del Radicchio Rosso di Treviso I.G.P. nella varietà tardivo. Il Radicchio viene tagliato a pezzi e rimane a macerare nell'alcol (50/60 % vol.) per circa 90 giorni. Trascorso tale periodo, vi è la torchiatura dalla quale si estrae l'infuso che in seguito viene filtrato ed addizionato con alcol e zucchero.



**GRAPPA DI PROSECCO**

Nella produzione, per riportare fedelmente le caratteristiche tipiche del vitigno, le vinacce sono raccolte in cassoni di plastica sigillati e immediatamente inviate alla distillazione. In questo modo si evitano contaminazioni con vinacce derivate da altri vitigni. Se ne ottengono grappe di pregio dai profumi freschi e suadenti e di indiscutibile morbidezza ed eleganza.



**GRAPPA TREVISANA**

Specialità esclusiva Negroni, la Grappa Trevisana al Radicchio Rosso di Treviso I.G.P., nella varietà tardivo (prodotto ad Indicazione Geografica Tipica), nasce dal connubio tra l'infusione dell'omonima cicoria ed una grappa rigorosamente selezionata.



**GRAPPA VENETA**

Classica grappa Veneta prodotta con una miscolanza di vinacce delle uve caratteristiche della nostra tradizione. Viene prodotta con la tradizionale distillazione in piccoli alambicchi di rame, per un profumo delicato e un sapore morbido.

