



DISTILLERIE
PERONI MADDALENA
ANTICA DISTILLERIA IN GUSSAGO DAL 1969

La nostra storia

Tutto ha inizio con Giuseppe Andreoli, giovane talmente intraprendente e volitivo, che quando un amico nel 1961 gli propone di rilevare una vecchia distilleria bresciana prende al volo l'occasione, con l'obiettivo di realizzare il suo sogno, riuscire ad arrivare a distillare una propria grappa.

Finalmente dopo aver prodotto e commercializzato per anni grappe per altri, nel 1969 Giuseppe con la moglie Maddalena, un vulcano perennemente in eruzione, solo con la loro parola sottoscrivono l'impegno, ed acquistano una parte del terreno dove attualmente ha sede l'azienda, che Giuseppe, in omaggio alla moglie, ha chiamato "Distillerie Peroni Maddalena".

Iniziano così a distillare vinacce e a realizzare il primo distillato di produzione propria, scoprendo una passione a cui si dedicheranno per sempre, produrre grappa.

Da allora è stato un susseguirsi di successi e riconoscimenti anche a livello mondiale, culminati per ora nel 2022.

Oggi l'azienda è condotta dai figli Carlo, Paola e Sandro Andreoli che con l'amore innato e la stessa passione dei genitori proseguono il sogno.



Sinfonia di profumi

Nella produzione delle proprie grappe la famiglia Andreoli - Peroni assicura l'utilizzo di vinacce (residuo della spremitura dell'uva) scelte e provenienti dai vigneti più rappresentativi che hanno la possibilità genetica di trasmettere un carattere organolettico alla grappa, in particolar modo per i monovitigni della Franciacorta Pinot e Chardonnay, per il Lago di Garda il Lugana e il Gropello, e per la Valpolicella l'Amarone.

Queste vinacce sono sottoposte a distillazione "a cotte" con il metodo discontinuo a vapore in piccole caldaie in rame dotate di cestelli forati; in esse viene emesso vapore prodotto da una centrale indipendente, così si procede all'evaporazione dell'alcol e delle sostanze aromatiche che contiene, facendo grande attenzione a prelevare solo il cuore, eliminando le teste e le code chiamate "flemme".

Ma gli ingredienti, sia pur ottimi e il metodo ormai brevettato, non bastano mai di per sé a creare un grande prodotto; il segreto è tutto nell'estro geniale del "mastro distillatore" che sa seguire con amore e competenza ogni momento dell'elaborazione, senza mai delegare nulla ad altri, questo è l'elemento fondamentale per determinare il profilo organolettico della grappa ed è molto più importante del vitigno o dell'ecosistema in cui matura l'uva.

Grappa riserva
Grappa invecchiata
Grappa stravecchia





Affinamento: avviene quando la grappa sosta per un breve tempo in barriques di rovere.

Invecchiamento: avviene quando la grappa riposa per più di 12 mesi in barriques di rovere in un deposito controllato e sigillato.

Stravecchia e Riserva Oro: titolo che viene dato quando la grappa riposta in barriques di rovere nel deposito sigillato supera i 18 mesi di invecchiamento.



Distillerie
Peroni Maddalena



ANTICA DISTILLERIA
DI GUSSAGO

Distillerie
Peroni Maddalena

99

Peroni 99

Chardonnay Millesimata '99

Ottenuta da vinacce di Chardonnay di Franciacorta vendemmia 1999.

Fatta maturare 5 anni in piccole barriques di rovere francese allier, poi riposa in botti d'acciaio per altri 5 anni.

Colore: giallo oro intenso.

Olfatto: profumo vanigliato e fragrante.

Gusto: in bocca il sapore è morbido e di gradevole finezza.

40% Vol. - cl. 70





Riserva 50 Anni

Ottenuta da un'attenta selezione di vinacce della Franciacorta e del Garda, soggiorna per 10 anni barriques di rovere francesi.

Colore: ambrato

Olfatto: note dolci di legno mandorlate, marzapane e camomilla con sentori di caffè' e tabacco.

Gusto: potente sensazione in bocca, note forti di mandorla, caramello, marzapane, caffè', cioccolata ed erbe fresche.

42%vol. - cl. 70





Gocce di Cuvée

Ottenuta dalle migliori vinacce della Franciacorta e del Lago di Garda dell'annata 2006. Invecchiata in barriques di Rovere Francese Allier 4.

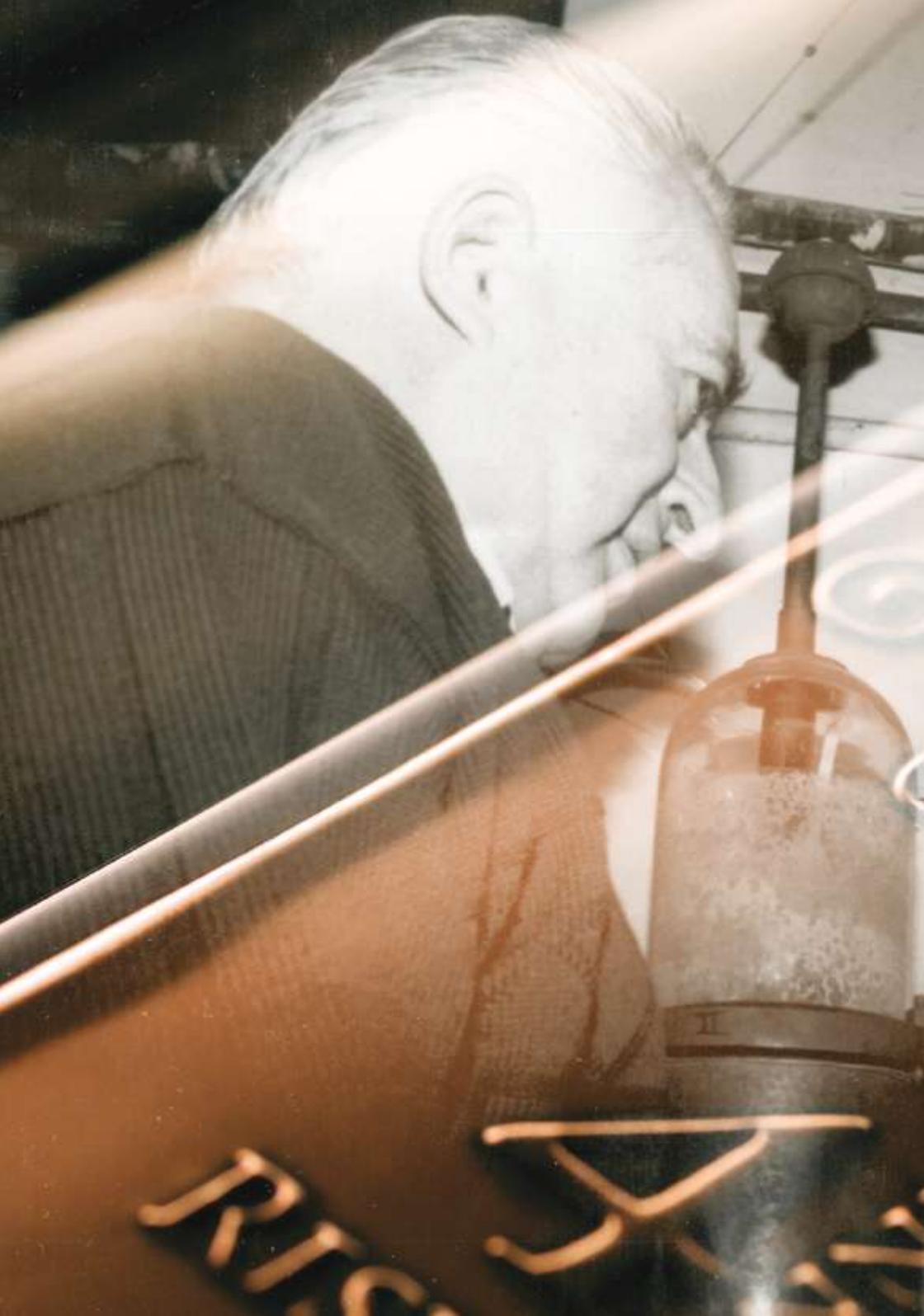
Colore: giallo dorato.

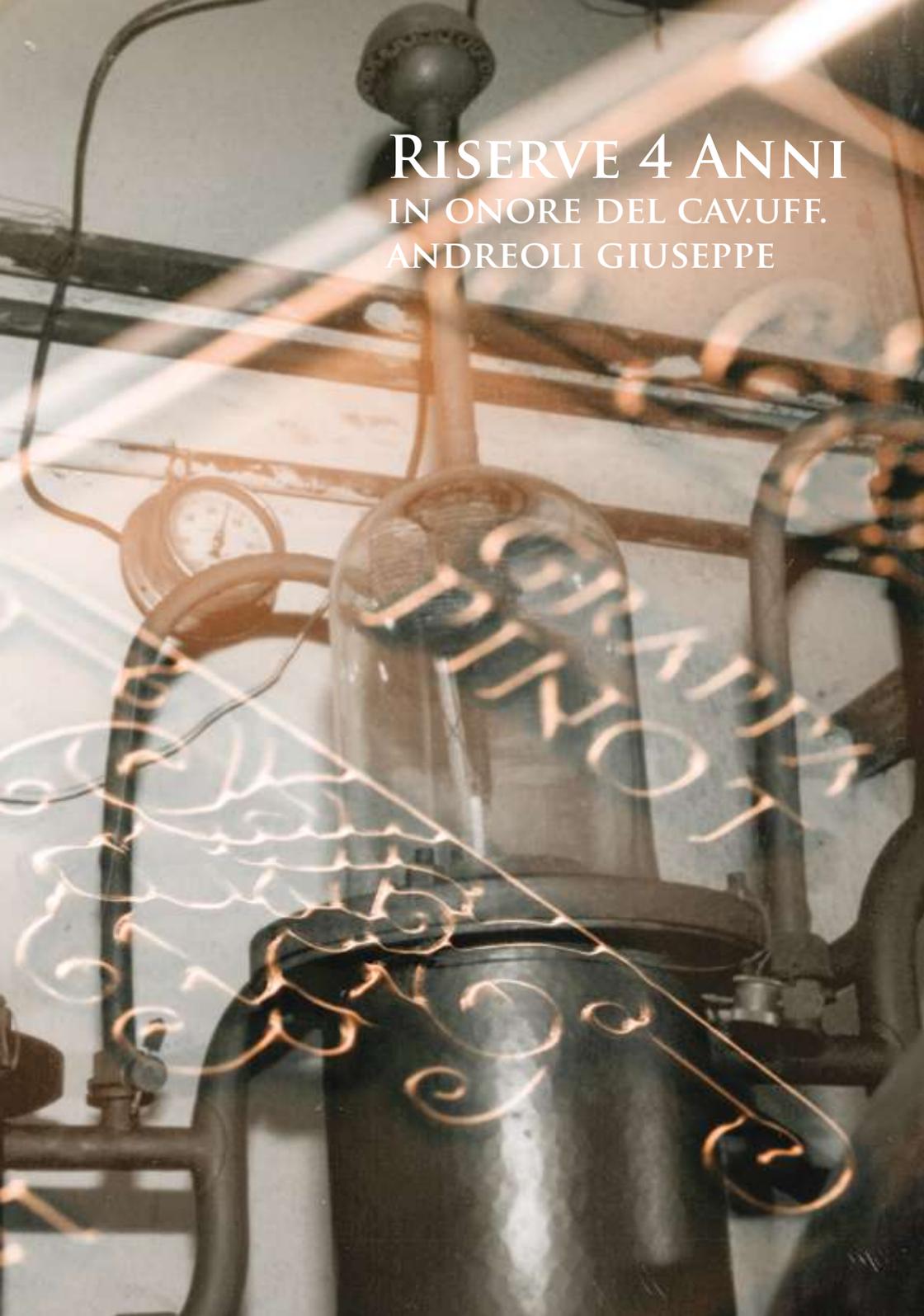
Olfatto: deciso, maestoso e ricco di sfumature.

Gusto: corposo, intenso, persistente e coinvolgente. Destinata agli intenditori più esigenti.

59,9% vol. - cl. 70







RISERVE 4 ANNI
IN ONORE DEL CAV.UFF.
ANDREOLI GIUSEPPE

Chardonnay Riserva 4 Anni

E' stata ottenuta dalle migliori vinacce di Chardonnay della Franciacorta annata 2006. Nel 2010 ha iniziato l'invecchiamento in barriques di rovere francese Allier e dopo 4 anni una piccola parte e' stata tolta per la creazione di questa riserva.

Colore: giallo oro.

Olfatto: liquirizia dolce su legno fine, sottobosco con muschio e foglie, tabacco dolce e spezie delicate. Si evolve nel bicchiere con sensazioni piu' ampie e fiori secchi.

Gusto: dolce, aromatico e raffinato. In bocca con vellutata delicatezza lascia una lunga persistenza arricchita da sentori di sottobosco fungino, prugne secche e di maturazione (legno e eucalipto su vanigliato).

40% vol. - cl. 70





Pinot

Riserva 4 Anni

E' stata ottenuta dalle migliori vinacce di Pinot di Franciacorta annata 2006. Nel 2010 ha iniziato l'invecchiamento in barriques di rovere francese Allier e dopo 4 anni una piccola parte e' stata tolta per la creazione di questa riserva.

Colore: giallo dorato.

Olfatto: ampio e avvolgente, con grande personalita' spicca la frutta matura uva passa e vaniglia.

Gusto: ricco, complesso, molto morbido e vellutato, che permane lungamente in bocca.

40% vol.- cl. 70





Lugana

Riserva 4 Anni

E' stata ottenuta dalle migliori vinacce di Lugana del Garda annata 2006. Nel 2010 ha iniziato l'invecchiamento in barriques di rovere francese Allier e dopo 4 anni una piccola parte e' stata tolta per la creazione di questa riserva.

Colore: ambrato.

Olfatto: profumo ampio, avvolgente, con grande personalita' uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura, il ribes nero, l'albicocca, il cacao e la vaniglia.

Gusto: sapore elegante e ricco.

40% vol. - cl. 70





Amarone

Riserva 4 Anni

Ottenuta dalle migliori vinacce d'uve Corvina, Molinara e Rondinella in caldaiette di rame con il sistema tradizionale discontinuo a vapore. Invecchiata in piccole barriques di rovere francese per 4 anni.

Colore: ambrato, limpido e con riflessi dorati.

Olfatto: intenso, elegante, speziato, pepe nero, cacao, vanigliato, tabacco, cuoio.

Gusto: Sensazione tattile di morbidezza, delicatamente amaricante, speziata, persistente.

46%vol - cl. 70





GRAPPA
AMARONE
BARRICATA

4 ANNI
RISERVA

Brandy

Riserva 4 Anni

Brandy ottenuto da un'attenta selezione del miglior vino della Lombardia distillato con impianto discontinuo a vapore in piccole caldaiette di rame. Invecchiato in fusti di rovere francese per 4 anni.

Colore: ambrato con riflessi dorati.

Olfatto: rivela aromi intensi, puliti, raffinati ed eleganti di cioccolato, vaniglia, marasca e miele.

Gusto: in bocca ha una dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza con sapori intensi di legno, uva passa, prugna e cacao.

42% - cl.70





Cuvée Millesimata Morbida

Nasce da un armonioso blend di grappe delle migliori vinacce del Chardonnay Franciacorta e del Lugana del Garda dell'annata 2004.

Colore: limpido e cristallino.

Olfatto: buona intensità offre profumi fruttati e floreali di ottima finezza.

Gusto: lascia una sensazione in bocca persistente, avvolgente e setosa.

40% vol. - cl. 50 e cl. 150

Cuvée Millesimata Barricata

Nasce da un armonioso blend di grappe delle migliori vinacce del Chardonnay Franciacorta e del Lugana del Garda dell'annata 2004 e cullata mille di' in piccole botticelle di rovere d'Allier.

Colore: ambra intenso, oro invitante limpido e molto caldo.

Olfatto: molto delicato avvolgente esprime aromi intensi spendido concerto con sentori di frutta matura di cacao e di vaniglia.

Gusto: ricco morbido fine e vanigliato armonico e pieno di fragranza di sapori di piacevole dolcezza equilibrata caratterizzato da una ricchezza di aromi autorevoli.

40% vol. - cl. 50, cl. 150 e cl. 300



Pinot da vinacce biologiche

Ottenuta da vinacce biologiche di Pinot della Franciacorta.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: una nota sottile di tralcio verde, poi frutta naturale, mela golden, leggero sentore di nocciola e di pera cotta.

Gusto: ritorna netto il sentore della frutta in particolare la mela matura e la pera cotta, molto morbida e decisamente accattivante per la dolce rotondità. Lascia in secondo piano una piacevole sensazione pseudo-calorica.

40% vol. - cl. 70



Lugana del Garda da vinacce biologiche

Ottenuta da vinacce biologiche di
Lugana del Garda.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: banana, nocciola, salvia con
ricordi di sambuco e leggera foglia
di pomodoro. Si riconosce anche la
nespola e più netta la coccola della
rosa canina.

Gusto: tendente al dolce e raffinato non
aggrede la bocca ma la conquista
con gentilezza.

40% vol. - cl. 70



Chardonnay da vinacce biologiche

Ottenuta da vinacce biologiche di Chardonnay della Franciacorta.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: sentore di oli biancospino su note di liquirizia dolce, muschio e semi di finocchio selvatico.

Gusto: buon equilibrio tra morbidezza e forza, assai accattivante che lascia un'ottima bocca ricca di sensazioni fragranti con gradevole chiusura di liquirizia e miele.

40% vol. - cl. 70



Chardonnay Barricata da vinacce biologiche

Ottenuta da vinacce biologiche di Chardonnay della Franciacorta. Matura per oltre 12 mesi in barriques di rovere francese d'Allier.

Colore: giallo oro.

Olfatto: liquirizia dolce su legno fine, sottobosco con muschio e foglie, tabacco dolce e spezie delicate. Si evolve nel bicchiere con sensazioni più ampie e fiori secchi.

Gusto: dolce, aromatico e raffinato, in bocca con vellutata delicatezza lascia una lunga persistenza arricchita da sentori di sottobosco fungino, prugne secche e di maturazione (legno e eucalipto su vanigliato).

40% vol. - cl. 70



Groppello del Garda da vinacce biologiche

Ottenuta da vinacce biologiche di Groppello del Garda.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: marcato su fondo erbaceo. Sotto un leggero pungente si riconosce la buccia della pera e della nespola.

Gusto: in bocca è abbastanza suadente. In sequenza prevale il fruttato come le bacche selvatiche della rosa canina, la pera stramatura, la prugna secca e la nocciola.

40% vol. - cl. 70



Groppello del Garda Barricata da vinacce biologiche

Ottenuta da vinacce biologiche di Groppello del Garda maturata oltre 12 mesi in barriques di rovere francese allier.

Colore: giallo oro intenso.

Olfatto: marcato con profumi di vaniglia, cioccolato, frutta sotto spirito.

Gusto: in bocca risulta persistente e armonica, con retolfatto fine, con una leggera tendenza al dolce.

40% vol. - cl. 70





Lombarda dei Colli Bresciani

Ottenuta da vinacce di cabernet e merlot.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: aromi erbacei e fiori secchi, lascia una nota residua di fieno stagionato, una sensazione di pienezza e una traccia di muschio.

Gusto: compatto e deciso che riempie la bocca con note di frutta secca. E' una grappa asciutta che lascia una piacevole sensazione pseudocalorica abbastanza persistente.

45% Vol. - cl. 70



Chardonnay Unicovitigno

Ottenuta da vinacce di Chardonnay di Franciacorta.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: sentore di oli biancospino su note di liquirizia dolce, muschio e semi di finocchio selvatico.

Gusto: buon equilibrio tra morbidezza e forza, assai accattivante che lascia un'ottima bocca ricca di sensazioni fragranti con gradevole chiusura di liquirizia e miele.

45% vol. - cl. 70



Chardonnay Invecchiata

Ottenuta da vinacce di Chardonnay di Franciacorta. Soggiorna per oltre 18 mesi in barriques di rovere francese d'Allier.

Colore: giallo oro.

Olfatto: liquirizia dolce su legno fine, sottobosco con muschio e foglie, tabacco dolce e spezie delicate. Si evolve nel bicchiere con sensazioni più ampie e fiori secchi.

Gusto: dolce, aromatico e soffinato, in bocca con vellutata delicatezza lascia una lunga persistenza arricchita da sentori di sottobosco fungino, prugne secche e di maturazione (legno e eucalipto su vanigliato).

45% vol. - cl. 70



Pinot Unicovitigno

Ottenuta da vinacce di Pinot di Franciacorta.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: una nota sottile di tralcio verde, poi frutta naturale, mela golden, leggero sentore di nocciola e di pera cotta.

Gusto: ritorna netto il sentore della frutta in particolare la mela matura e la pera cotta, molto morbida e decisamente accattivante per la dolce rotondità. Lascia in secondo piano una piacevole sensazione pseudocalorica.

45% Vol. - cl. 70



Pinot Barricata

Ottenuta da vinacce di Pinot di Franciacorta soggiorna 18 mesi in barriques di rovere francese allier.

Colore: giallo dorato.

Olfatto: ampio e avvolgente, con grande personalita' spicca la frutta matura uva passa e vaniglia.

Gusto: ricco complesso molto morbido e vellutato che permane lungamente in bocca.

42% vol. - cl.70



Lugana del Garda

Ottenuta da vinacce di Lugana del Garda.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: banana, nocciola, salvia con ricordi di sambuco e leggera foglia di pomodoro. Si riconosce anche la nespola e piu' netta la coccola della rosa canina.

Gusto: tendente al dolce e raffinato non aggredisce la bocca ma la conquista con gentilezza.

45% vol. - cl. 70



Lugana del Garda Invecchiata

Ottenuta da vinacce di Lugana del Garda. Riposa per oltre 24 mesi in barriques francesi di rovere.

Colore: ambrato.

Olfatto: profumo ampio, avvolgente, con grande personalità uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura, il ribes nero, l'albicocca, il cacao e la vaniglia.

Gusto: in bocca il sapore elegante e ricco conferma le sensazioni avvertite dall'olfatto.

42% vol. - cl. 70



Groppello del Garda

Ottenuta da vinacce di Groppello del Garda.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: marcato su fondo erbaceo tendente all'amaro. Sotto un leggero pungente si riconosce la buccia della pera e della nespola.

Gusto: in bocca è abbastanza suadente anche se appena, appena pungente. In sequenza prevale il fruttato come le bacche selvatiche della rosa canina, la pera stramatura, la prugna secca e la nocciola.

42% Vol. - cl. 70



Groppello del Garda Barricata

Ottenuta da vinacce di Groppello del Garda. Matura 18 mesi in barriques di rovere francese Allier.

Colore: giallo oro intenso.

Olfatto: marcato con profumi di vaniglia, cioccolato, frutto sotto spirito.

Gusto: in bocca risulta persistente e armonica, con retolfatto fine, con una leggera tendenza al dolce.

42% Vol. - cl. 70



Moscato

Ottenuta dalle migliori vinacce di Moscato passite.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: elegante, fragrante, nei toni floreali si avvertono in sequenza la salvia, la rosa di siepe, legno aromatico, vanigliato spezie dolci: tutte sensazioni legate da un lieve manto ceroso.

Gusto: dolce e morbida in ingresso, appena asciutta al palato mai aggressiva; la bocca è pervasa subito dagli aromi del moscato e da quelli dell'appassimento.

40% Vol. - cl. 70



Moscato Barricata

Ottenuta da vinacce di Moscato passite, soggiorna 12 mesi in barriques di rovere francesi.

Colore: oro intenso e luminoso.

Olfatto: albicocca matura un po' speziata.

Gusto: note dolci e amare eleganti ed equilibrate, persistono sapori di pesche e frutti maturi.

40% vol. - cl. 70



Malvasia

Ottenuta dalle migliori vinacce della Malvasia dei Colli Piacentini.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: intensità elegante con supporto etereo, floreale (rosa di siepe), iris, sambuco, fiori secchi di lavanda; poi sconfinata nel fruttato: papaia, uva passa, fichi secchi, miele di castagno e frutta caramellata, tutto su un fondo di note vanigliate.

Gusto: si avverte una lieve nota speziata che ricorda la cannella dolce e una nota mandorlata.

40% Vol. - cl. 70



Malvasia Barricata

Ottenuta da vinacce della Malvasia dei Colli Piacentini, soggiorna 12 mesi in barriques di rovere francesi.

Colore: oro intenso e puro.

Olfatto: frutta e agrumi di media intensità con sentori di marmellata di albicocca.

Gusto: dolci note di vaniglia e uva passa, dominate dal legno non troppo invadente, piacevole ed equilibrato.

40% Vol. - cl. 70



Ruta

Ottenuta dalle migliori vinacce del Lugana del Garda mediante l'infusione di rametti di erba ruta.

Colore: verde delicato delle valli.

Olfatto: erbaceo e tipico dell'erba ruta.

Gusto: intenso e piacevolmente amaro, da assaporare a fine pasto come ottimo digestivo.

40% vol. - cl. 70



Liquirizia

Ottenuta dalle migliori vinacce del Lugana del Garda mediante l'infusione di radici naturali di liquirizia.

Colore: giallo leggermente ambrato.

Olfatto: equilibrato e armonico con note dolci di liquirizia.

Gusto: morbido e tendente al dolce.

40% vol. - cl. 70



Brandy

24 mesi

Matura in fusti di rovere per 24 mesi.

Colore: giallo ambrato scuro, limpido e cristallino.

Olfatto: rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di cioccolato, tabacco, vaniglia, prugna secca e miele.

Gusto: in bocca ha una dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza, sapori intensi.

42% Vol. - cl. 70







MADE IN GUSSEW...

PM

Distillato d'uva

Ottenuto da distillato di mosto e d'uva mista della Franciacorta appena fermentata.

Colore: incolore, limpido e cristallino.

Olfatto: buona personalità con aromi intensi, gelsomino e ciliegia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

Gusto: in bocca dal sapore morbido gentile e non aggressivo.

42% vol. - cl. 50



Amarone

Ottenuto da vinacce appassite d'uve Corvina, Molinara e Rondinella della Valpolicella.

Colore: brillante, trasparente.

Olfatto: gusto gentile ed elegante

Gusto: intenso, che richiama la nota del ribes e della frutta rossa matura.

42% vol. - cl. 50



Amarone Barricata

Ottenuta da vinacce appassite d'uve Corvina, Molinara e Rondinella della Valpolicella. Matura per oltre 18 mesi in piccole barrique di rovere francese d'Allier.

Colore: ambrato.

Olfatto: deciso, particolarmente fruttato nonostante l'invecchiamento in barriques che conferisce un lieve sentore di vaniglia.

Gusto: in bocca il sapore è intenso e vanigliato, fruttato che ricorda le uve d'origine.

42% vol. - cl. 50



Stravecchia

Ottenuta da vinacce di Pinot e Chardonnay di Franciacorta. Soggiorna per oltre 5 anni in barrique di rovere francese d'Allier.

Colore: giallo oro intenso.

Olfatto: sentori di albicocca, pesca, prugne secche, nocciola e vaniglia.

Gusto: è calda e armonica, prevale una sensazione dolce riportando le sensazioni percepite all'olfatto, piacevole e lunga persistenza finale che denota la fragranza.

42% vol. - cl. 50



Cuvèe Barricata

Ottenuta da vinacce d'uve Chardonnay di Franciacorta e Malvasia cullata per 18 mesi in barriques di rovere francese Allier.

Colore: ambrato con caldi riflessi dorati.

Olfatto: l'assemblaggio tra le diverse vinacce dona un profumo ampio, avvolgente e piacevole, con sentori di zagara e buccia d'arancia, tabacco e uva passa.

Gusto: delicato ed elegante, conferma le sensazioni avvertite al profumo.

42% vol. - cl. 50



Chardonnay e Malvasia

Ottenuta dall'assemblaggio di vinacce di Chardonnay di Franciacorta e Malvasia delle Lipari.

Colore: incolore, limpida, cristallina.

Olfatto: aromi intensi e raffinati d'uva, fragola, rosa, lampone, ciclamino e pesca.

Gusto: piacevole morbidezza e dolcezza bilanciata.

42% vol. - cl. 50



Tardiva

Ottenuta da vinacce d'uve passite della Franciacorta.

Colore: incolore, limpida cristallina

Olfatto: sensazioni di uva appassita, frutta matura, agrumi.

Gusto: è dolce, rotonda e morbida, piacevole la sensazione calorica che lascia persistenza assai lunga di frutta secca (nociola) lascia la bocca asciutta.

42% vol. - cl. 50





Biddalena
Distillerie Peroni



Peroni

Distillerie
Peroni

Bionda

Ottenuta da vinacce di Cabernet, Merlot, Pinot nero di Franciacorta. Soggiorna per 6 mesi in botti in legno di rovere.

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: note di fiori appassiti su un gradevole sottofondo speziato (noce moscata appena percettibile).

Gusto: calda e ricca di aromi. Grappa piuttosto decisa dal carattere ben definito conquista rapidamente la bocca con grande forza di penetrazione. Tende leggermente al dolce.

40% Vol. - lt. 1



Classica 40%

Ottenuta da vinacce di Cabernet, Merlot, Pinot nero della Franciacorta.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: si sprigionano sentori di vinaccia e una singolare inflessione di erba officinale e frutta secca.

Gusto: ardente e morbido allo stesso tempo, tende leggermente al dolce.

40% Vol. - lt. 1



Classica 50%

Ottenuta da vinacce di Cabernet, Merlot, Pinot nero di Franciacorta.

Colore: incolore, limpida e cristallina.

Olfatto: si sprigionano sentori di vinaccia e una singolare inflessione di erba officinale e frutta secca.

Gusto: ardente e appena pungente.

50% Vol. - lt. 1

