

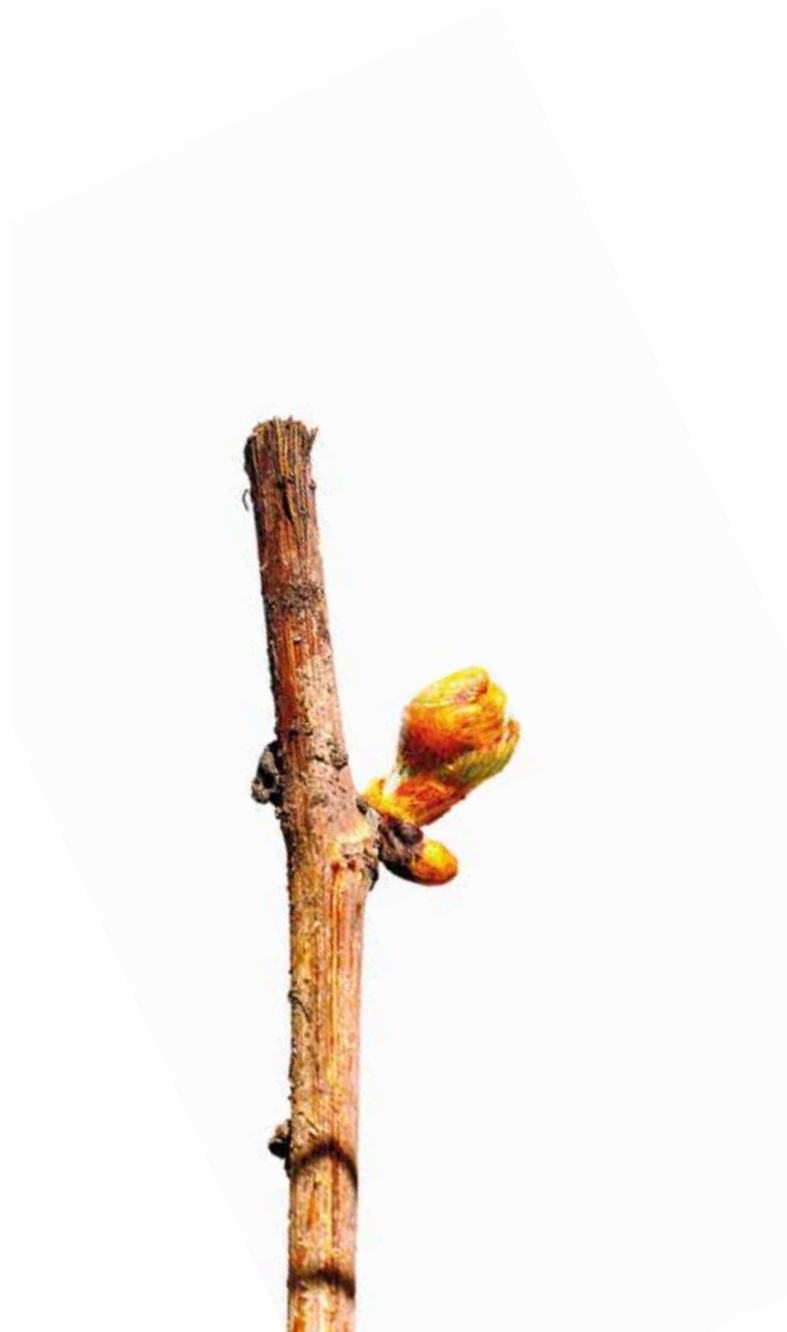
Cantina Distilleria F.lli Pisoni - PERGOLESE (TN) Italia



PISONI
dal 1852

Company Profile

PISONI
dal 1852



“
Ad ogni primavera
le gemme
ci ricordano
quanto infinito
è il viaggio della vita.
”

“Every spring the buds of nature remind us how infinite the journey of life is”.

„Jedes Frühjahr erinnern uns die Knospen daran, wie unendlich die Reise des Lebens ist”.



“
Grandi storie
di uomini
e donne.
”

“Great stories of men and women”.

*„Große Geschichten
von Männern und Frauen”.*

Con questa pubblicazione vogliamo dire grazie alla nostra famiglia che dal 1852 ha lavorato perché noi oggi potessimo portare i Pisoni nel futuro.

This publication is our way of saying thank you to our family, working since 1852 in order for us to take Pisoni into the future.

Mit dieser Broschüre möchten wir unserer Familie danken, die seit 1852 mit ihrer Arbeit ermöglicht hat, dass wir heute den Namen Pisoni in die Zukunft tragen können.



NUOVA GENERAZIONE

New Generation / Die neue Generation

Nuovi stimoli, nuove visioni, nuovi confini. Infiniti sguardi per infiniti viaggi. Nell'era digitale non esistono più confini geografici; la quarta generazione Pisoni ha alzato lo sguardo sul mondo, raccogliendo il testimone per portare i prodotti Pisoni nel mondo e nel nuovo millennio. Distilleria Pisoni è presente in: Italia, USA, Canada, Svizzera, Europa.

New challenges, new visions and new frontiers. An infinite gaze towards infinite journeys. In the digital age geographical borders cease to exist; the fourth Pisoni generation sets its gaze on the world, taking up the baton to take Pisoni products to the world and into the new millennium. Distilleria Pisoni can be found in: Italy, USA, Canada, Switzerland and Europe.

Neue Impulse, neue Visionen, neue Grenzen. Grenzenlose Blicke für grenzenlose Reisen. Im digitalen Zeitalter gibt es keine geographischen Grenzen mehr; die vierte Generation Pisoni hat, seitdem die Verantwortung in ihren Händen liegt, den Blick über den Horizont gerichtet und die Produkte von Pisoni ins neue Jahrtausend und in die Welt geführt. Die Destillerie Pisoni ist in Italien, den USA, Kanada, der Schweiz und Europa vertreten.



ELIO PISONI

“
Un secolo e mezzo
di storia illumina
il nostro cammino
verso il futuro. ”

Amministratore delegato
CEO / Geschäftsführender Direktor

*“A century and a half of history lights our path towards the future”.
„150 Jahre Geschichte weisen uns den Weg in die Zukunft“.*



ANDREA PISONI

“
Essere consapevoli del presente
per costruire con determinazione
il futuro. ”

Enologo
Oenologist / Önologe

*“Awareness of the present leads to building the future with determination”.
„Im Bewusstsein der Gegenwart die Zukunft mit Entschlossenheit aufbauen“.*



GIULIANO PISONI

“
Il coraggio
è la virtù più
importante
perché sostiene
tutte le altre.

”

Mastro distillatore
Master distiller / Destilliermeister

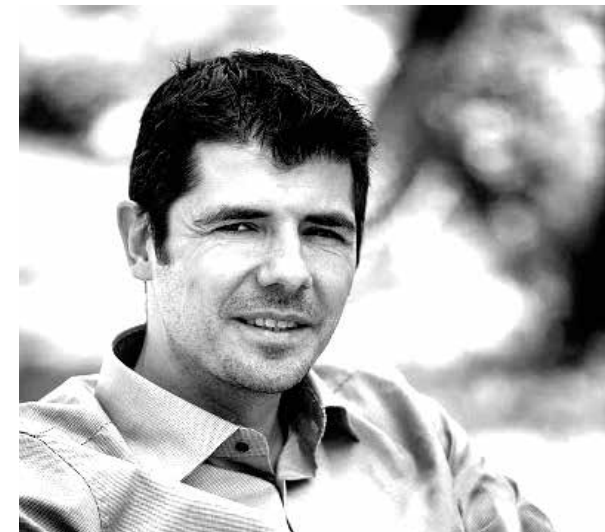
*“Courage is the most important virtue, because it sustains all the others”.
„Mut ist die wichtigste Tugend, denn er trägt alle anderen“.*

FRANCESCO PISONI

“
L’auspicio è
che tutti possano
assaggiare 160
anni di eccellenze.

”

Responsabile Commerciale
Sales Manager / Verkaufsleiter



“Our hope is that everyone can enjoy 160 years of excellence”.

*„Unser Wunsch ist, dass Kunden weltweit Spitzenprodukte mit einer
160-jährigen Tradition kosten können“.*

IL TERRITORIO

Territory / Das Territorium



A pochi minuti dalla città di Trento si apre la suggestiva Valle dei Laghi, una decina di incantevoli laghetti alpini regalano scenari unici e innevate catene montuose fanno da cornice a distese di vigneti. Questa valle gode di una singolare varietà climatica, declinando dal clima alpino a quello mediterraneo, regalando un'ideale alternanza di ambienti naturali che favoriscono l'agricoltura che caratterizza in gran parte l'economia della valle.

A few minutes from the city of Trento opens the scenic Valle dei Laghi, with a dozen enchanting mountain lakes to offer unique scenery and snow-topped mountain ranges as the backdrop to extensive vineyards. This valley has a unique variety of climates, ranging from Alpine to Mediterranean, offering an ideal alternation of natural environments to promote agriculture, which represents much of the business of the valley.

Nur wenige Minuten von der Stadt Trento entfernt, öffnet sich das eindrucksvolle Tal der Seen mit seinen fast ein Dutzend Alpenseen, die eine einmalige Kulisse vor den schneebedeckten Gebirgsketten bilden, in der die Weinberge eingerahmt liegen. Dieses Tal profitiert von einem besonderen Klima mit alpinen bis mediterranen Einflüssen und schafft ein optimales Zusammenspiel von Naturlandschaften. Hier findet die Landwirtschaft, die einen wesentlichen Beitrag zur Wirtschaft des Tales leistet, günstige Bedingungen vor.



Nascere nella Valle dei Laghi,
un territorio magico,
“la Valle della Luce”,
con caratteristiche uniche
che regala uve di grande pregio
non è un merito, è una fortuna...
E, senza dubbio alcuno,
un enorme valore aggiunto.

Being born in the Valle dei Laghi, a magical land, “Valley of Light” with unique features giving great quality grapes is not a merit, it is a fortune... and, no doubt, an enormous added value.

Seine Wiege im Tal der Seen zu haben, einer magischen Landschaft, “dem Tal des Lichts”, mit einzigartigen Eigenschaften, die qualitativ hochwertige Trauben hervorbringt, ist kein Verdienst, es ist ein Glücksfall... Und, ohne den geringsten Zweifel, ein zusätzlicher Gewinn.

La vicinanza delle Dolomiti favorisce una marcata escursione termica, arricchendo le uve di note aromatiche particolarmente interessanti.

The closeness of the Dolomites favours a marked temperature range, enriching the grapes with particularly interesting aromatic notes.

Die nahen Dolomiten bewirken deutlich spürbare Temperaturschwankungen, die den Trauben besonders interessante Gewürznoten verleihen.



I NOSTRI VIGNETI

Our Vineyards / Unsere Weinberge

Le nostre uve maturano accarezzate dall'Òra del Garda, una brezza che - spirando da sud verso nord - mitiga il clima e favorisce la produzione di vini particolarmente profumati con buoni livelli di acidità.

Our grapes ripen caressed by the Òra del Garda, a breeze which gently blows from south to north, easing the climate and favouring the production of particularly fragrant wines with good levels of acidity.

Unsere Trauben reifen durch die sanfte Brise der Ora vom Gardasee, eines Windes, der von Süd nach Nord weht und für ein mildes Klima sorgt. Dieser Wind fördert die Produktion von besonders blumigen Weinen mit einem guten Säuregehalt.





“
Ci sono luoghi
dove le idee
prendono vita.
”

*“There are places where ideas come to life”.
„Es gibt Orte, an denen Ideen Wirklichkeit werden“.*

AZIENDA PISONI

Pisoni Farm / Das Unternehmen Pisoni

A Pergolese, nel cuore della Valle dei Laghi, c'è un maso familiare che racconta una storia di secoli, che fa quasi da “nodo” fra il territorio e la famiglia Pisoni, che l'ha lavorato e vissuto.

In Pergolese, in the heart of the Valle dei Laghi, there is a family farmstead which tells a centuries-old story, almost a “crossroads” linking the territory and the Pisoni family, which has worked it and lived there.

In Pergolese, im Herzen des Tals der Seen, liegt der Hof der Familie, der eine jahrhundertealte Geschichte erzählt und eine greifbare Verbindung der Familie Pisoni, die hier gelebt und gearbeitet hat, zum Territorium darstellt.



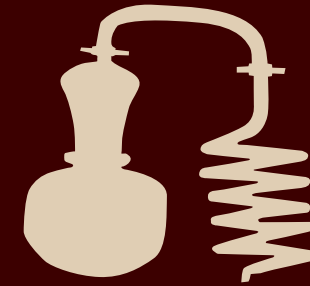
Visioni riempiono gli occhi
e riportano a infiniti
percorsi per raggiungere
l'eccellenza.

*Visions fill the eyes and hark
back to endless routes in search
of excellence.*

*Visionen, mit denen sich Blicke
füllen und zu unendlichen Wegen
schweifen, um die Exzellenz zu
erreichen.*

“
Testa, cuore
e coda.
”

*“Head, heart and end”.
„Kopf, Herz und Schwanz”.*



GRA
PPA





FUOCO, ACQUA E VINACCIA

Fire, Water and Marc / Feuer, Wasser und Trester

L'unico strumento veramente affidabile per poter distinguere le numerose composizioni aromatiche della grappa è il naso. Per questo il delicato taglio delle diverse componenti della distillazione è effettuato previa analisi organolettica direttamente dal mastro distillatore.

The only truly reliable instrument to distinguish the numerous aromatic compositions of grappa is the nose. This is why the delicate blending of the different components of distillation is performed subject to organoleptic analysis and directly by the master distiller.

Das einzig wirklich zuverlässige Instrument zur Unterscheidung der zahlreichen Aromazusammensetzungen des Grappas ist die menschliche Nase. Aus diesem Grund wird das Abschneiden der verschiedenen Komponenten der Destillation, das großes Geschick verlangt, nach vorhergehender organoleptischer Analyse direkt vom Destilliermeister vorgenommen.

“
L'essenza è il connubio tra
esperienza, sperimentazione
ed innovazione.
”

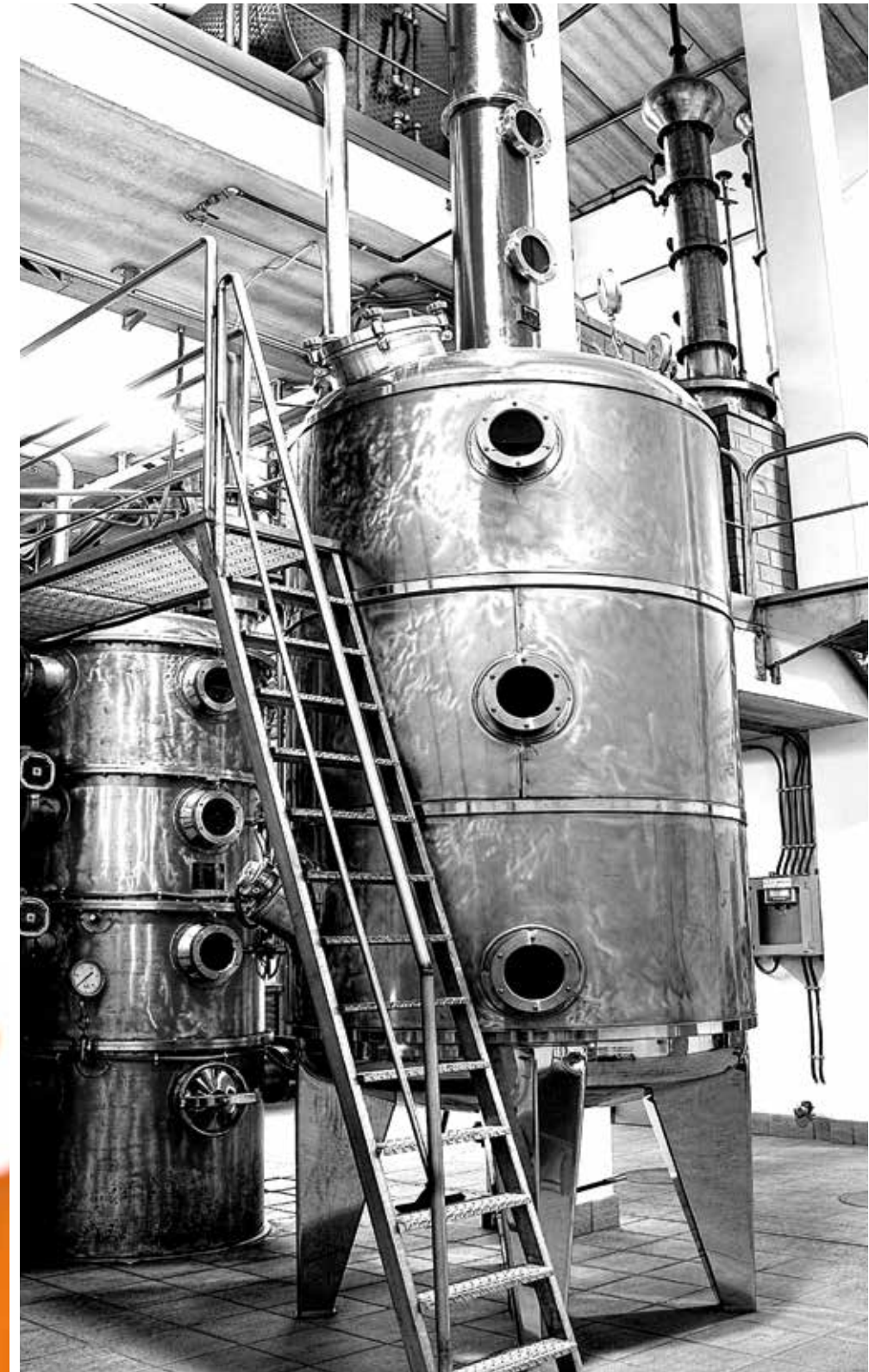
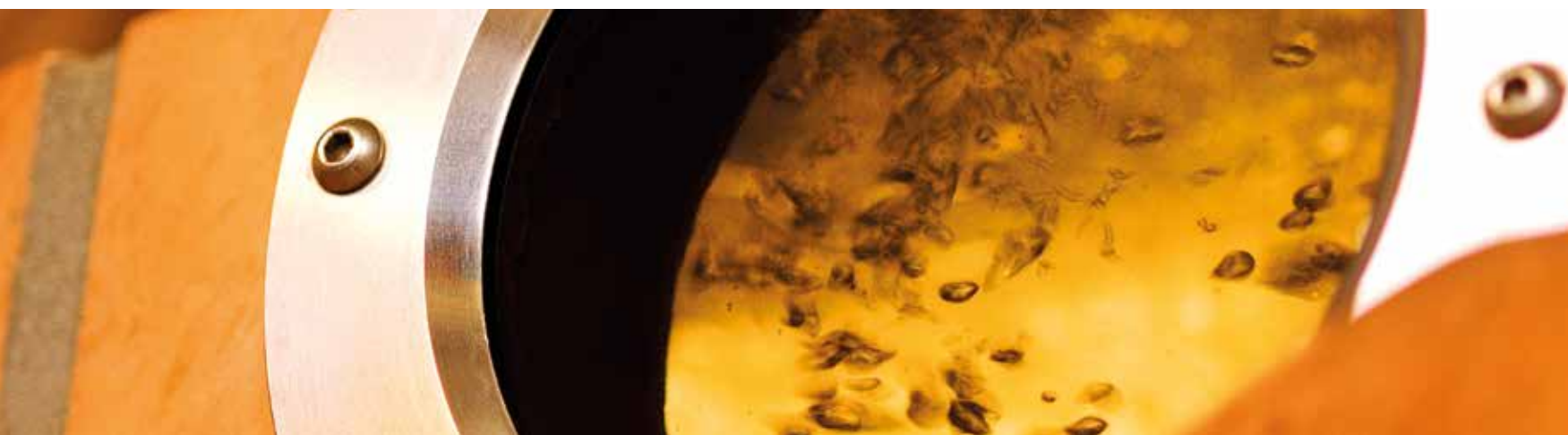
*“Essence is a combination of experience,
experimentation and innovation”.*

„Die Essenz ist die Verbindung aus Erfahrung, Versuch und Innovation”.

Per la famiglia Pisoni la distillazione della grappa è un'arte. Non esistono scuole che insegnano a distillare; il progresso, in questo campo, è dato dal connubio tra esperienza e sperimentazione.

Distillation for the Pisoni family is an art. There are no schools to teach distilling; progress in this field comes from the combination of experience and experimentation.

Für die Familie Pisoni ist das Destillieren eine Kunst. Es gibt keine Schule, in der man das Destillieren lernen kann; der Fortschritt auf diesem Gebiet ergibt sich aus der Verknüpfung von Erfahrung und Versuch.



METODO TULLIO ZADRA

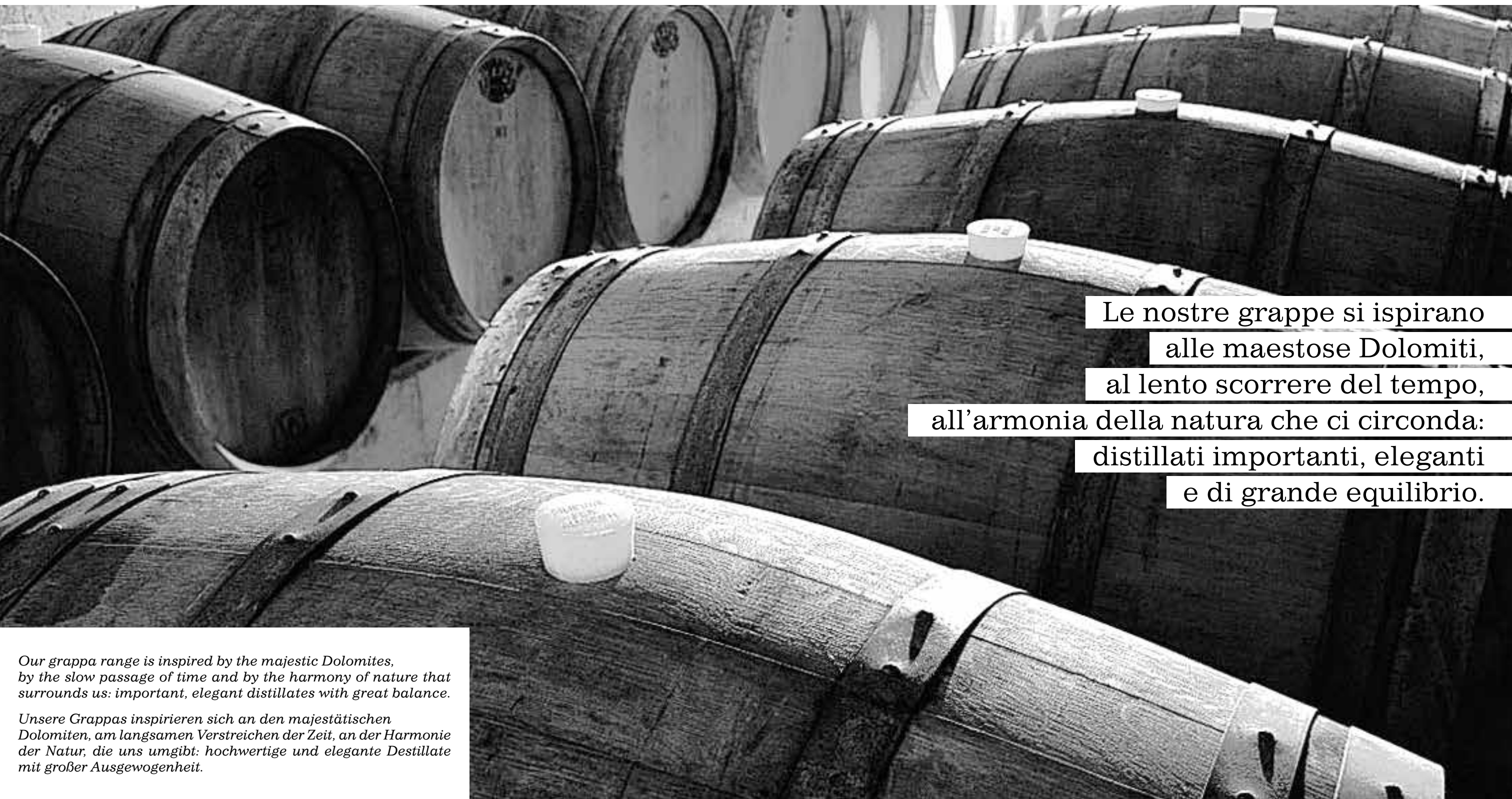
Tullio Zadra Method / Das Verfahren „Tullio Zadra“

Tullio Zadra (1905/1991) mastro ramaio trentino, suocero di Arrigo Pisoni, è noto per aver introdotto in Trentino il metodo di distillazione a bagnomaria con colonne di rettifica a piatti. Alcune parti dell'impianto portano ancora la targhetta della sua rinomata officina.

Tullio Zadra (1905/1991) master coppersmith from Trentino, father-in-law of Arrigo Pisoni, is known for having introduced the bain-marie distillation method of rectification tray columns in Trentino. Some plant parts still bear the nameplate of his renowned workshop.

Tullio Zadra (1905/1991), Trentiner Kupferschmiedmeister, Schwiegervater von Arrigo Pisoni, ist dafür bekannt, im Trentino das Wasserbad-Destillationsverfahren mit Rektifikationskolonnen eingeführt zu haben. Einige Teile der Anlage tragen noch die Plakette seiner weithin bekannten Werkstatt.





Le nostre grappe si ispirano
alle maestose Dolomiti,
al lento scorrere del tempo,
all'armonia della natura che ci circonda:
distillati importanti, eleganti
e di grande equilibrio.

*Our grappa range is inspired by the majestic Dolomites,
by the slow passage of time and by the harmony of nature that
surrounds us: important, elegant distillates with great balance.*

*Unsere Grappas inspirieren sich an den majestätischen
Dolomiten, am langsamen Verstreichen der Zeit, an der Harmonie
der Natur, die uns umgibt: hochwertige und elegante Destillate
mit großer Ausgewogenheit.*



La vinaccia, freschissima e grondante, viene consegnata nelle mani del mastro distillatore e distillata pazientemente per poterne estrarre la vera essenza aromatica.

The marc, dripping and at the height of freshness, is delivered into the hands of the master distiller and patiently distilled to extract its true aromatic essence.

Der ganz frische und safttriefende Trester wird dem Destilliermeister übergeben und einem langsamen Destillationsprozess unterzogen, um ihm seine ureigenen aromatischen Noten zu entziehen.

“
Rappresentiamo
con il colore
l’esplosione di
profumi e sapori
delle nostre grappe.

”

“We represent with colour the explosion of the fragrances and flavours of our grappa range”.

„Durch die Farbe stellen wir das Feuerwerk an Aromen und Noten unserer Grappas dar”.

Schweizer Grappa

“
C'è solo
un modo di
fare le cose.
Farle bene.
”

“There is only one way of doing things. To do them well”.

*„Es gibt nur eine Art, Dinge zu machen.
Sie gut zu machen“.*

SPU
MIA
NTE

TRENTODOC®



LA CANTINA

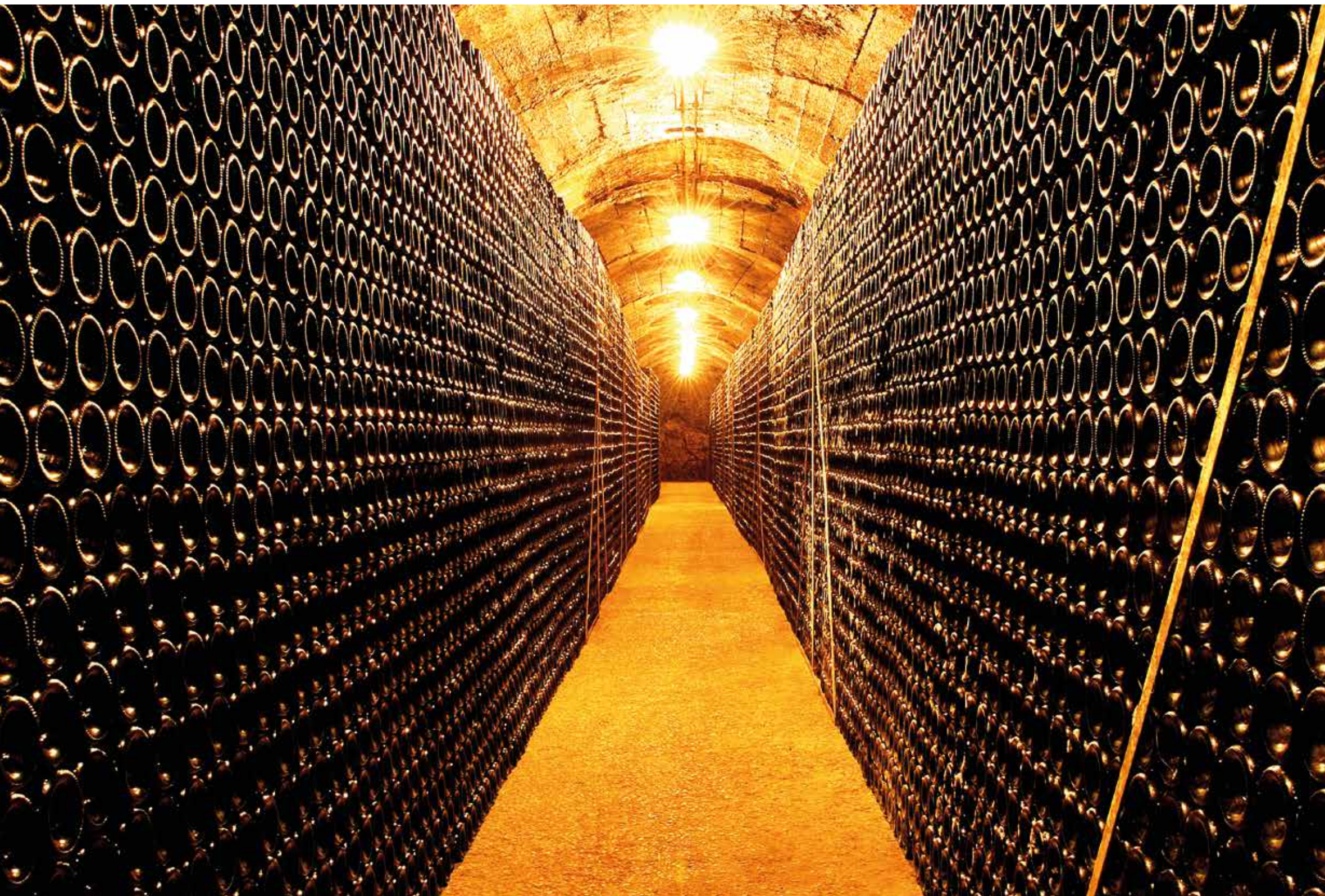
The Cellar / Der Weinkeller

“
Nel cuore della roccia
prende vita il perlage
del nostro
Trento DOC.

”

*“In the heart of the rock the perlage
of our Trento DOC comes to life”.*

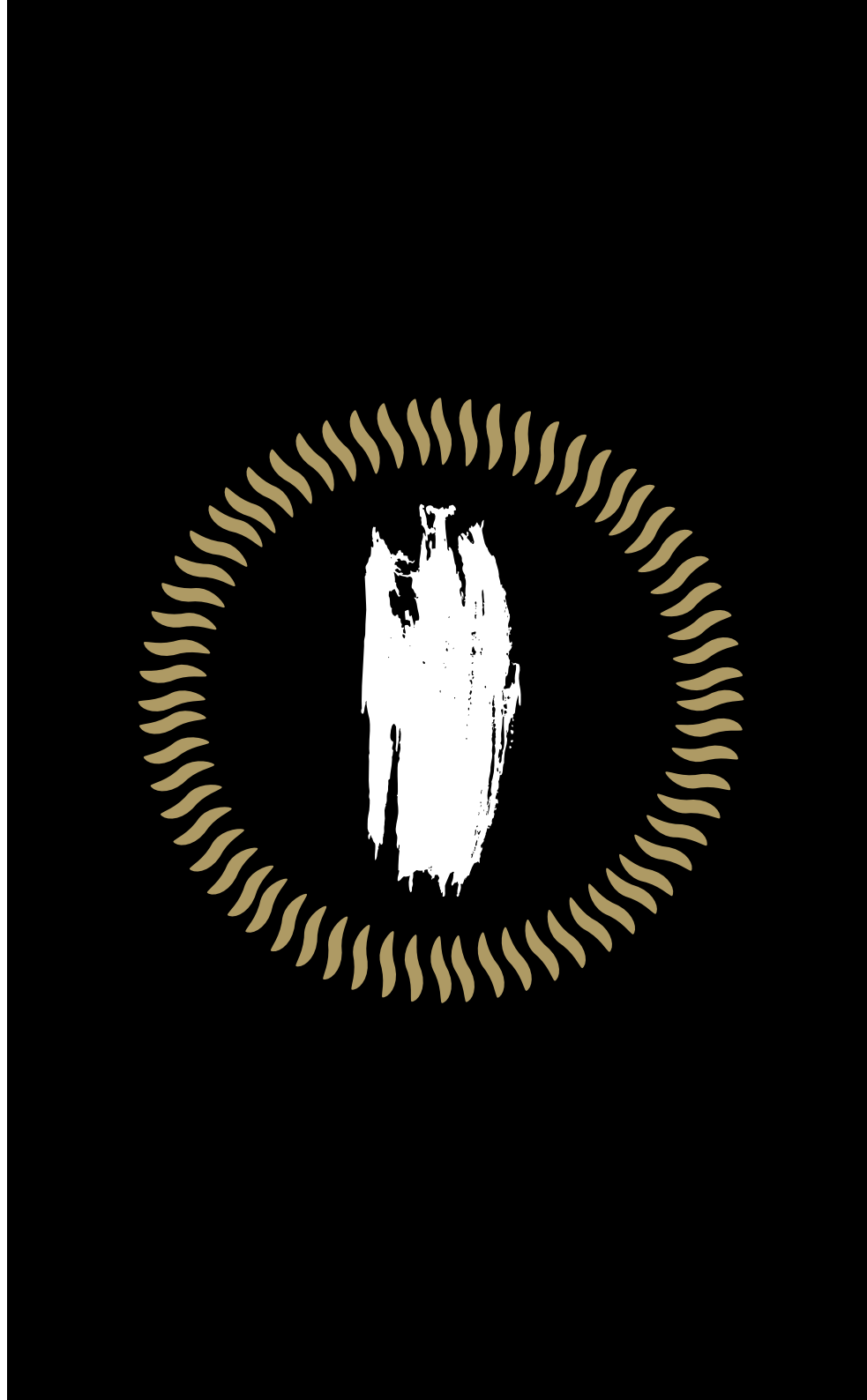
„Im Herzen des Felsens beginnt die Perlage unseres Trento DOC.“



La nostra cantina è scavata "interamente" nella roccia e lo spumante matura lentamente, per oltre 30 mesi, sui propri lieviti ad una temperatura costante naturale di circa 10-12 gradi.

Our cellar is "entirely" hollowed out of the rock and our sparkling wine matures slowly on its yeasts, for more than 30 months, at a constant natural temperature of about 10-12 °C.

Unser Weinkeller ist vollständig in den Fels gehauen, wo der Sekt mehr als 30 Monate bei einer konstanten Temperatur, die von Natur aus zwischen ca. 10-12 °C liegt, langsam auf der sekteigenen Hefe reift.



METODO CLASSICO

Classical Method / Die Klassische Methode

Il metodo classico si rifà al *Méthode Champenoise*, scoperto alla fine del 1700 nell'abazia di Hautvillers, nella regione della Champagne, nord della Francia. La Valle dei Laghi è una delle zone d'Italia più vocate per la produzione del Trento DOC. I Pisoni, all'inizio degli anni Settanta, sono stati tra i primi in Trentino ad intuire le potenzialità di questa terra per produrre questo prestigioso spumante.

The classical method is inspired by the "Méthode Champenoise", discovered in the late 1700s in the abbey of Hautvillers in the Champagne region of northern France. The Valle dei Laghi is one of the areas of Italy most suitable for the production of Trento DOC. The Pisoni, in the early 1970s, were among the first in Trentino to realise the potential of this land for producing this prestigious sparkling wine.

Die klassische Methode basiert auf der Méthode Champenoise, die Ende des 18. Jahrhunderts in der Abtei Hautvillers in der im Norden Frankreichs gelegenen Region Champagne entdeckt wurde. Das Tal der Seen ist eines der Gebiete in Italien, das einen besonderen Ruf für die Produktion des Trento DOC hat. Die Familie Pisoni war Anfang der 70er Jahre unter den ersten Produzenten im Trentino, die das Potenzial dieses Bodens für die Herstellung des wertvollen Sekts erkannte.



Ci piace pensare
che il remuage fatto a mano
sia un ponte diretto con il passato
e uno sguardo acuto sul futuro.

*We like to think that "remuage", twisting
the bottles by hand, is a direct link with
the past and a keen eye on the future.*

*Uns gefällt die Vorstellung, dass die
Remuage von Hand eine direkte
Brücke zur Vergangenheit und ein
aufmerksamer Blick auf die Zukunft ist.*

REMUAGE

Le bottiglie Pisoni disposte su speciali cavalletti di legno "pupitre", vengono ruotate e scosse con cura per 22-24 giorni in modo che il lievito si raccolga nel collo. Per facilitare la graduale rotazione, ogni bottiglia viene segnata sul fondo con un tratto di vernice bianca che risulta visibile anche sul prodotto finito.

Pisoni bottles are arranged on special wooden turning frames or "pupitre", to be turned and shaken with care for 22-24 days, so that the yeast collects in the neck. To facilitate this gradual rotation, each bottle is marked on the bottom with a stroke of white paint, which is also visible on the finished product.

Die Flaschen von Pisoni werden auf speziellen Holzpulten gelagert und 22-24 Tage lang sorgsam gedreht und gerüttelt, damit die Hefe sich im Flaschenhals absetzt. Um das stufenweise Drehen zu erleichtern, wird jede Flasche am Boden mit einem weißen Lackstrich gekennzeichnet, der auch am fertigen Produkt sichtbar ist.



DEGORGEMENT

Ogni bottiglia, dopo il congelamento del collo che permette di bloccare il deposito di lievito, viene aperta, determinando l'espulsione del deposito stesso. Prima di essere richiuse con tappo di sughero e gabbietta di sicurezza, le bottiglie vengono rabboccate con poche gocce del prezioso e segreto *liqueur d'expédition*.

After the neck is frozen, to block the yeast deposit, each bottle is opened, causing the deposit to be expelled. Before closing with a cork and wire muzzling cage, the bottles are topped up with a few drops of the precious and secret "liqueur d'expédition".

Nachdem der Flaschenhals eingefroren wurde, um die abgelagerte Hefe zu verfestigen, wird jede Flasche geöffnet, wodurch die Ablagerung ausgestoßen wird. Vor dem Verschließen der Flasche mit Korken und Sicherheits-Agraffe wird sie mit wenigen Tropfen des wertvollen, geheim gehaltenen "Liqueur d'expédition" aufgefüllt.



“
Un prezioso
tesoro di famiglia
a cui dedichiamo
passione,
attenzione e amore.
”

*“A precious family treasure to which
we devote passion, attention and love”.*

*„Ein wertvoller Familienschatz, dem wir unsere
Leidenschaft, Aufmerksamkeit und Liebe widmen”.*

La produzione di Pisoni Trento DOC è curata come prezioso tesoro di famiglia. I Pisoni, tra i primi produttori in Trentino e tra i soci fondatori dell'Istituto Trento DOC, vantano una lunga storia nell'arte dello Spumante Metodo Classico.

The production of Pisoni Trento DOC is cherished like a precious family treasure. The Pisoni, among the first producers in Trentino and one of the founders of the Istituto Trento DOC, have a long history in the art of Spumante Metodo Classico.

Die Produktion des Pisoni Trento DOC wird gepflegt wie ein kostbarer Familienschatz. Die Familie Pisoni, die zu den wichtigsten Produzenten des Trentino und zu den Gründern des Istituto Trento Doc gehört, kann sich einer langen Geschichte rühmen, was die Kunst der Klassischen Methode des Sekts angeht.



Cin cin, Prosit, *Gezuar*, Genatzt, **Prosit**, Nuş olsun , OP UW GEZONHEID, AUNG MYIN, Živjeli, **SAUDE**, **Ganbei**, Příklad, *Kong gang ul wi ha yo*, Nazdravlje Zhee-ve-lee, Skål, *Fee síhetak*, Na zdrauie, Tervist, Santé, *мабунай*, KIPPIS, IECHYD DA, **Okole malune**, *Kedves egeszsegere*, Proost, Cheers, Kampai, I sveikas, На здравје, Эрүүл мэндийн төлөө, **Kia ora**, Skål, *Á vossa*, **Skál**, NA ZDROWIE, Noroc, Na zdorovje, *Chok dee*, Şerefe Sher-i-feh, Boodmo, Dô, **gesondheid**, **shucran**, ΑΦΙΥΑΤ ΟΣΛΥΝ, *na zdrave*.

A voi. A noi.

To you, and to us. / Auf Ihr Wohl. Auf unser Wohl.

GRAZIE

Thanks / Dank

Gio Antonio Pisoni , Andrea Pisoni, don Francesco Pisoni, Biagio Pisoni, Andrea Pisoni, Domenico Pisoni, don Francesco Pisoni, Biagio Pisoni, Biagio Pisoni Pisoni, Baldessare Pisoni, Andrea Pisoni, Elisa Pisoni "Lisetta", don Luigi Pisoni, Maria Pisoni, Giuseppe Pisoni, Francesco Pisoni, Caterina Pisoni, Biagio Pisoni, Eugenio Pisoni, Oreste Pisoni, don Vittorio Pisoni, Oreste Pisoni, Giulio Pisoni, Angela Pisoni, Lucilla Pisoni, Vittorina Pisoni, Luigi Pisoni, Franco Pisoni, Lodovica Pisoni, Cecilia Pisoni, Enrica Pisoni, Arrigo Pisoni, Vittorio Pisoni, Giulia Pisoni, Marco Pisoni, Paola Pisoni, Alessandra Pisoni, Luisa Pisoni, Luca Pisoni, Stefano Pisoni, Elio Pisoni, Giuliano Pisoni, Andrea Pisoni, Francesco Pisoni, Sara Pisoni, Davide Pisoni, Matteo Pisoni, Simone Pisoni, Federica Pisoni, Anna Pisoni, Filippo Pisoni

PISONI
dal 1852

Via S. Siro, 7/A - 38076 PERGOLESE (TN) Italia
info@pisoni.it - www.pisoni.it

PISONI
dal 1852



COMPANY PROFIT

CANTINA DISTILLERIA F.lli PISONI
Via S. Siro, 7A - 38076 PERGOLESE (TN) Italy

Lic. UTIF n°66

Cont. Il 1