

TQ



TQ

why "Torquadra"?

warum perchè

The name of the distillery "Torquadra" is a name of ancient and historical value.

In fact near our company, there is a tower called "Tor Quadra" which means "square" tower, precisely to the shape of that tower. For this reason, almost all of our bottles have a square base, to recall and be all one with the historicity of the territory. The fort consists of the ruins of two towers built in the thirteenth century to defend the military road that came with the Venetian plain with Alpine front.

It was the garrison of an old drawbridge that blocked the road at one point required.

This tower is also stylized in the background of the our logo.

„Torquadra“ ist ein Name mit altem, historischem Wert. Ganz in der Nähe der Brennerei steht ein Turm mit dem Namen „Tor Quadra“, der für seine quadratische Form und seine Geschichte bekannt ist. Die Festung besteht aus den Ruinen zweier Türme, die im 13. Jahrhundert zur Verteidigung der militärischen Strasse dienten, die die venezianische Tiefebene mit der Alpenfront verband, gebaut wurden. Der Turm war die Garnison einer alten Zugbrücke, die im Notfall die Straße blockierte. Um sich an die Geschichte dieses Gebiets zu erinnern, sind fast alle unsere Flaschen quadratisch und im Hintergrund unseres Firmenlogos ist der Turm auch zu sehen.

"Torquadra" è un nome di antico valore storico.

Infatti poco distante dalla sede, c'è una torre chiamata "Tor Quadra" proprio per la sua caratteristica forma. Per questo motivo quasi tutte le nostre bottiglie hanno una base quadrata, per ricordare ed essere un tutt'uno con la storicità del territorio. La Torre era presidio di un antico ponte levatoio che sbarrava la strada in un punto obbligato. La fortificazione è costituita dai ruderi di due torri edificate nel XIII secolo a difesa della strada militare che congiungeva la pianura veneta col fronte alpino.

La torre appare stilizzata anche nello sfondo del nostro logo.

Tradition

Tradition Tradizione

The art of distillation is a tradition that, along these valleys, is lost in history. Love for the land and respect for tradition: these are the elements that support the distiller in the art of his work.

This vocation was handed on as a family heritage. A loyalty to the area which is confirmed in the complex process of distillation of pomace, since it is still used the "bain-marie method".

Today, grappa represents one of Trentino's top products, as it used to be in the past.

Die Kunst der Destillation ist eine Tradition, die in dieser Region tief mit der Geschichte verwurzelt ist. Die Liebe zum Land und der Respekt zur Tradition sind wichtige Elemente unserer Arbeit. Diese Berufung wurde als Familienerbe weitergegeben. Das Destillat half Holzfäller und Landwirte die Winterkälte zu überstehen und heilte Krankheiten. Die Treue zur Tradition zeigt sich auch dadurch, dass für den komplexen Prozess der Destillation von Trester, immer noch die "Bain-Marie-Methode" verwendet wird. Wie in der Vergangenheit, ist auch heute Grappa noch eines der besten und bekanntesten Produkte von Trentino.

L'arte della distillazione è una tradizione che lungo queste vallate si perde nella storia. Amore per la propria terra e rispetto della tradizione: questi sono gli elementi che sostengono il distillatore nell'arte del suo lavoro. Un tempo distillare garantiva la sopravvivenza di molte famiglie, aiutava boscaioli e contadini a sopportare il gelo invernale e guariva le malattie.

Una fedeltà al territorio che si conferma nel complesso procedimento di distillazione delle vinacce, dal momento che ancora oggi è usato il metodo discontinuo a bagnomaria.



The Company

Brennerei *L'azienda*

From the ancient tradition of Trentino Grappa, comes Torquadra:
a company that combines the knowledge and experience of more than 50 years
in spirits art, to a name of historical and ancient value.

Passion and commitment of the founder Livio Cavalin allowed a distillation of a prestigious
and remarkable Grappa, which encloses all the flavours of Trentino tradition.

The distillery is a family-run company, the art of distilling has been handed down from
our grandfather, then our father, and is now in its third generation.

We follow every step of the production with our knowledge: from the selection of the fresh pomace
at the wineries to the distillation phase in the “alambicchi” (distillation machines made of copper)
in order to obtain the outstanding products which respect the territory’s tradition.

Torquadra hat ihren Ursprung in der alten Tradition des Trentino Grappa.

Der alte historische Wert von Torquadra, kommt durch das Wissen und der Erfahrung von über 50 Jahren in der speziellen Technik der Destillation. Die Leidenschaft und das Engagement des Gründers Livio Cavalin, erlaubt die Destillation eines Grappas von grossem Güte, welcher die Geschmäcke der Tradition in Trentino beinhaltet. Die Firma ist ein Familienunternehmen. Die Kunst der Destillation wurde von unserem Großvater an unseren Vater weitergegeben. Mit viel Begeisterung hat unser Vater es an uns Kinder, die dritte Generation der Brennerei weitergegeben. Wir folgen und überwachen jeden Schritt der Produktion: von der Auswahl des frischen Trester beim Weingut bis zur Destillation und Einlagerung. Nur dies ermöglicht uns die Herstellung hervorragender Produkten zu garantieren und die Tradition des Gebietes hoch zu achten.

Dall'antica tradizione della grappa trentina nasce Torquadra: un'azienda che unisce la conoscenza e l'esperienza di oltre 50 anni nell'arte dei distillati ad un nome di antico valore storico.

La passione e la dedizione del fondatore Livio Cavalin hanno permesso la distillazione di una grappa di notevole pregio che racchiude in sé tutto il sapore della tradizione trentina.

L'azienda è a conduzione familiare, l'arte della distillazione è stata tramandata da nostro nonno a nostro padre che con tanto entusiasmo l'ha poi tramandata a noi figli, siamo quindi giunti alla terza generazione. Seguiamo ogni passo della produzione: dalla selezione delle vinacce fresche nelle cantine alla fase di distillazione in alambicco a metodo discontinuo al fine di ottenere i prodotti eccezionali che rispettano la tradizione del territorio.



Territory

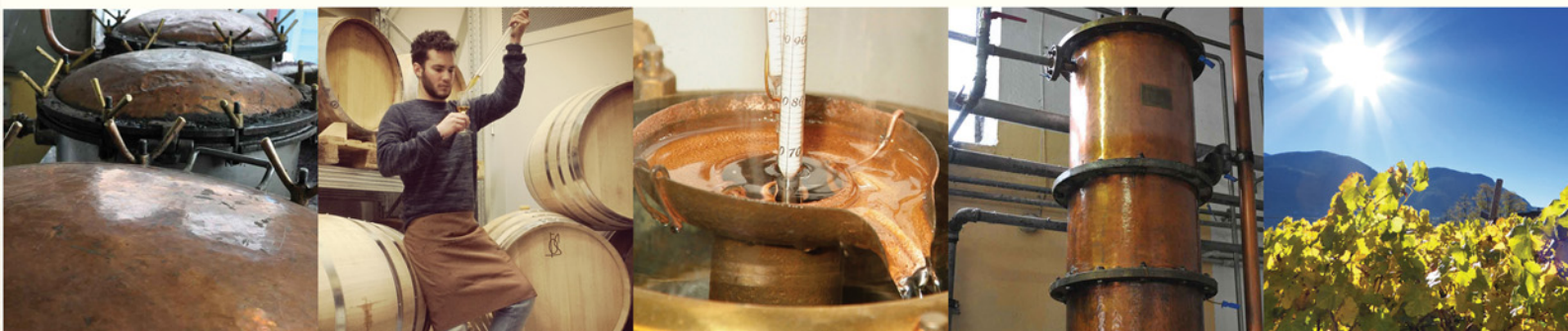
Region

Territorio

Ospedaletto is located in Trentino, between Trento and Bassano del Grappa, in northern Italy, in a landscape rich in lakes and rocks. We are in the "Valsugana": it is said that in ancient times the whole valley was covered by water and closed naturally on the side of Grigno to the sides of the mountains, were fixtures of the rings tie you to the boats. The valley was the last one that wiped and for this he was called Valsugana, or "dry valley". In these mountains rich in flora and fauna apply the ideal conditions for the production of quality grapes and capable of giving the characteristics of aroma and lightness to our grappas. The climate, thanks to the protection of the mountains is continental, from the cold winters and hot summers, with changes in the weather day / night that promote optimal ripening of grapes. The high daily temperature range at which the screw is subjected fact increases the quality of the grapes and their flavor and aromatic characteristics.

Unsere Brennerei liegt in der kleine Ortschaft Ospedaletto inmitten des Valsugana. Das Tal liegt in der Region Trentino, zwischen Trento und Bassano del Grappa im Norden Italiens. Die Landschaft ist von Seen und Felsen geprägt. Die Erzählungen besagen dass das Tal vor vielen Jahren mit Wasser überflutet war und sich auf der Seite der Berge bei Grigno natürlich schloss. Dort wurden Ringe an die Felsen befestigt um die Boote festzubinden. Das Tal war das letzte, das austrocknete und wurde deshalb Valsugana (getrocknetes Tal) genannt. In diesem Tal, reich an Flora und Fauna, herrschen die idealen Bedingungen für den Anbau von Trauben höchster Qualität, was unseren Grappas das ausserordentliche Aroma und die Leichte gibt. Das Klima ist, dank dem Schutz der Berge, kontinental. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, fördert die optimale Reifung der Trauben sowie deren Qualität, Geschmacks- und Aromaeigenschaften.

Ospedaletto nasce tra Trento e Bassano del Grappa, in un paesaggio naturale ricco di laghi e rocce. Siamo nella "Valsugana": si narra che in tempi lontanissimi la valle fosse tutta piena d'acqua e naturalmente chiusa dalla parte di Grigno, e all'ingiro, ai fianchi dei monti, fossero infissi degli anelli per legarvi le barche. La valle fu l'ultima che si asciugò e per questo fu detta Valsugana, ossia "valle asciugata". In queste montagne ricche di flora e fauna vigono le condizioni ideali per la produzione di uve pregiate e capaci di donare caratteristiche di aromaticità e di leggerezza ad un prodotto un tempo considerato forte. Il clima, grazie alla protezione delle montagne è continentale, dagli inverni freddi e dalle estati calde, con sbalzi climatici giorno/notte che favoriscono un'ottimale maturazione dell' uva. L'elevata escursione termica giornaliera alla quale è sottoposta la vite infatti determina un aumento della qualità delle uve e delle loro caratteristiche aromatiche.





Quality Qualität Qualità

Quality, innovation, research, professionalism and love for our work are our distinctive mark.

The Torquadra products are distinguished for their difference in taste and aroma, all while representing finesse and personality, as common denominators of high quality products, obtained by the pomace of local classical vineyards. The complex process of distillation of pomace, follows the "discontinuous distillation steam": a Trentino-method that thanks to water vapor allows to obtain a better adjustment of the firing temperature, and then obtaining a finer product.

It's a method that prefers quality rather than the quantity.

If our Grappa is so precious it must be the use of high-quality fresh pomace and this type of distillation that gives them a warm up slowly and evenly.

To the barricades Grappa is left to age in small barrels of fine Limousin oak, cherry-wood or acacia barrels, placed in the silence of a dark, so in harmony slowly extracted from the wood a natural color and a full character and elegant. Spirits are almost all made based on grappa, thereby increasing their quality.

Qualität, Innovation, Forschung, Professionalität und Liebe für unsere Arbeit sind unsere Markenzeichen. Die Produkte von Torquadra sind wegen dem Unterschied des Geschmacks und der Aromas angesehen, auch Feinheit und Persönlichkeit sind Nenner der Produkte von großer Qualität, erhalten durch Trester von lokalen klassischen Weinreben.

Der komplizierte Prozess der Destillation der Trester, folgt der Methode der Destillation mit diskontinuierlichem Dampf, eine Trentino-Methode welche dank Wasserdampf eine besser Kontrolle der Temperatur erlaubt und somit ein Produkt vornehmer Qualität hergestellt werden kann.

Es ist die Methode, welche die Qualität bestimmt, nicht die Quantität.

Die Kostbarkeit unseres Grappas, kommt durch den Gebrauch von frischen Trestern von guter Qualität und der Methode der Destillation, welche diese langsam und gleichmässig erhitzt.

Für den barrikierten Grappes wird der Grappa erlaubt, in kleinen Fässern aus feinen Eiche, Kirsche oder Akazie, aufgestellt im Schweigen und Dunkelheit alt zu werden. Das Holz der Fässer gibt dem Grappa die natürliche Farbe und den vollen Charakter des Geschmacks. Grappa ist die Basis fast aller Branntweine, was ihre Qualität erhöht.

Qualità, innovazione, ricerca, professionalità e amore per il nostro lavoro sono il nostro segno distintivo. I prodotti Torquadra si distinguono per la loro differenza di gusto e aroma, pur presentando finezza e personalità come denominatore comune di prodotti di grande qualità, ottenuti con le vinacce provenienti dai vitigni classici e autoctoni trentini. Il complesso processo di distillazione delle vinacce, segue il metodo discontinuo a "bagnomaria" e a vapore: il metodo tutto Trentino che grazie al vapore acqueo permette di ottenere una migliore regolazione della temperatura di cottura, e quindi ottenere un prodotto più fine.

E' un tipo di distillazione che predilige la qualità piuttosto che la quantità.

Se la nostra grappa è così preziosa la si deve all'utilizzo di vinacce fresche di alta qualità e a questo tipo di distillazione, che le riscalda lentamente e in modo uniforme.

Per le Grappe barricate, la grappa viene lasciata invecchiare in piccole botti di pregiato rovere, ciliegio o acacia francesi, collocate nel silenzio e al buio. Così in piena armonia la grappa estrae lentamente dal legno un colore naturale e un carattere pieno ed elegante. I liquori sono quasi tutti realizzati a base a grappa, aumentando così la loro qualità.





Grappe di monovitigno ottenute dall'accurata selezione di vitigni di prima qualità, selezionate dal nostro mastro distillatore. Il processo di distillazione delle vinacce segue il metodo discontinuo a vapore, il metodo tutto trentino che permette di ottenere un prodotto più fine.

Pomace used is the result of an accurately selection of mono-varietal high-quality Trentino grapes, selected by our master distiller. The complex process of distillation of pomace, follows the "discontinuous distillation steam" method: a Trentino-method that thanks water vapor allows to obtain a better adjustment of the firing temperature, and then obtaining a finer product.

GRAPPA MONOVITIGNO

ML 500 ML 700



COD. 5047 GRAPPA DI AMARONE ML 500
COD. 5054 GRAPPA DI PINOT NERO ML 500
COD. 5061 GRAPPA DI TEROLDEGO ML 500
COD. 5078 GRAPPA DI CHARDONNAY ML 500
COD. 5085 GRAPPA DI MOSCATO ML 500
COD. 5092 GRAPPA DI MULLER THURGAU ML 500

COD. 7041 GRAPPA DI AMARONE ML 700
COD. 7058 GRAPPA DI PINOT NERO ML 700
COD. 7065 GRAPPA DI TEROLDEGO ML 700
COD. 7072 GRAPPA DI CHARDONNAY ML 700
COD. 7089 GRAPPA DI MOSCATO ML 700
COD. 7096 GRAPPA DI MULLER THURGAU ML 700

GRAPPA BARRICATA: GRAPPA OF THE YEAR 2015



Bottles have the stamps of the competition

The prestigious Grappa Barricata is the result of a careful selection of the finest Trentino pomace: Pinot Nero and Chardonnay grapes distilled in discontinuous still steam by our master distiller, respecting the local tradition. The Grappa obtained is left to age for at least 24 months in small Limousin oak barrels, placed in the silence of a dark environment. Slowly, the Grappa, in full harmony, extracted from the wood a natural color, a mature character, full and refined to achieve a blend of flavors unique and unmistakable. Grappa Barricata was honored as "Trester des Jahres" (Grappa of the Year) at international competitions ISW 2015. Grappa Barricata also was awarded with the Gold Medal in the prestigious ISW 2015, 2014 and 2013 (always gold) and Gold Medal as "Grappa of Excellence" in the competition "Gold Alembic 2012".

Der renommierte Grappa Barricata ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Trentino Trester: Pinot Nero und Chardonnay-Trauben, destilliert im diskontinuierlichen Dampf durch unseren Destillation Experten, wobei die lokale Tradition respektiert wird. Der erhaltene Grappa wird zum Reifen, während mindestens 24 Monaten, in kleine Eichenfässer abgefüllt und in der Stille einer dunklen Umgebung platziert. Langsam, nimmt der Grappa die natürliche Farbe des Holzes an, reift zu seinem vollen und edlen Charakter, und erreicht eine Vielfältigkeit der Geschmücke welche einmalig und unverwechselbar ist.

Grappa Barricata wurde als "Trester des Jahres" am renommierten internationalen Wettbewerb ISW 2015 gekürt.

Grappa Barricata wurde auch mit der Goldmedaille am ISW 2015, 2014 und 2013 (jeweils Gold) und der Goldmedaille als "Grappa of Excellence" am Wettbewerb "Gold Alembic 2012" ausgezeichnet.

Grappa Barricata di eccellente qualità, deriva dalla selezione delle migliori vinacce trentine provenienti da vitigni selezionati di Pinot nero e Chardonnay e distillate in alambicco discontinuo a vapore, nel rispetto della tradizione trentina. La Grappa ottenuta viene lasciata affinare almeno due anni in piccole botti di rovere pregiato, collocate nel silenzio di un ambiente buio, così in piena armonia estrae lentamente dal legno un colore naturale e un carattere pieno ed elegante.

La Grappa Barricata è stata premiata come "Grappa dell'Anno 2015" al prestigioso concorso internazionale ISW 2015. Inoltre ha ricevuto la Medaglia d'Oro all' ISW 2015 sia, sempre medaglia d'Oro, all'ISW 2014 e 2013. Ciò a conferma della nomina "Grappa d'Ecceellenza 2012" ottenuta al concorso Alambicco d'Oro 2012.



TQ
TORQUADRA
Distillatori per tradizione dal 1958

GRAPPA BARRICATA

WINNER
"TRESTER DES JAHRES 2015"
GRAPPA OF THE YEAR
GOLD MEDAL
ISW 2015, 2014 E 2013
"GRAPPA OF EXCELLENCE"
GOLD ALEMBIC"2012



COD. 5009 GRAPPA BARRICATA ML 500
COD. 7003 GRAPPA BARRICATA ML 700

GRAPPA GRAN RISERVA EXCELLENCE FROM TRENTO

Grappa obtained from the careful selection of the finest Amarone grapes of Corvina, Rondinella and Molinara, distilled in discontinuous still steam by our master distiller, respecting the local tradition. The Grappa obtained is left to age for at least 5 years in small Limousin oak barrels, placed in the silence of a dark environment. Slowly, the Grappa, in full harmony, extracted from the wood a natural color, a mature character, full and refined to achieve a blend of flavors unique and unmistakable.

Grappa Gran Riserva was awarded with the Gold Medal in the prestigious international competition ISW 2013 and in the "Gold Acquaviti" 2012 award.

Der renommierte Grappa Gran Riserva ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Amarone Trester, destilliert im diskontinuierlichen Dampf durch unseren Experten, wobei die lokale Tradition respektiert wird. Das Destillat wird in kleine Eichenfässer abgefüllt und in denen der Grappa mindestens fünf Jahre reift. Die Fässer werden in einem stillen und dunklen Ort eingelagert. Langsam, nimmt der Grappa die natürliche Farbe des Holzes an, reift zu seinem vollen und edlen Charakter, und erreicht eine Vielfältigkeit der Geschmäcke welche einmalig und unverwechselbar ist.

Gran Riserva Grappa wurde mit der Goldmedaille im renommierten internationalen Wettbewerb ISW 2013 ausgezeichnet und im Wettbewerb "Acquavite d'Oro" 2012.

La Grappa Gran Riserva di eccellente qualità è ottenuta dall'accurata selezione delle migliori vinacce di Amarone, distillate nel tipico alambicco discontinuo a vapore, nel rispetto della tradizione trentina.

La grappa ottenuta viene lasciata invecchiare per almeno 5 anni in piccole botti di rovere pregiato, collocate nel silenzio di un ambiente buio.

Lentamente la grappa, in piena armonia, estrae dal legno un colore naturale, un carattere maturo, pieno e raffinato, per ottenere un blend di aromi unico ed inconfondibile.

La Grappa Gran Riserva è stata premiata con medaglia d'Oro al prestigioso concorso internazionale ISW 2013.

Tale riconoscimento è la conferma della medaglia conseguita anche al concorso internazionale "Acquaviti d'Oro" 2012.

Le bottiglie sono contraddistinte dal bollino del concorso a testimoniare l'eccellenza di tale grappa.



GRAPPA GRAN RISERVA

WINNER
GOLD MEDAL ISW 2013
ACQUAVITI D'ORO 2012



COD. 5016 GRAPPA GRAN RISERVA ML 500
COD. 7010 GRAPPA GRAN RISERVA ML 700



GRAPPA MÜLLER THURGAU
BARRICATA ACACIA
(ACACIA-WOOD BARRELS)



COD. 5030 GRAPPA DI MÜLLER THURGAU
BARRICATA ACACIA ML 500

COD. 7034 GRAPPA DI MÜLLER THURGAU
BARRICATA ACACIA ML 700

GRAPPA GEWÜRZTRAMINER
BARRICATA CILIEGIO - ML 500 ML 700
(CHERRY-WOOD BARRELS)



WINNER
GOLD MEDAL
ISW 2019



COD. 5023 GRAPPA DI GEWÜRZTRAMINER
BARRICATA CILIEGIO ML 500

COD. 7027 GRAPPA DI GEWÜRZTRAMINER
BARRICATA CILIEGIO ML 700

GRAPPA BIANCA E NERA 50°
ML 500 ML 700



GRAPPA NERA: Red berry pomace (Teroldego, Pinot Nero, Merlot)
COD. 5108 ML 500 - COD. 7102 ML 500

GRAPPA BIANCA: White pomace (Muller Thurgau, Chardonnay)
COD. 5110 ML 500 - COD. 7119 ML 700

TQ
TORQUADRA
Distillatori per tradizione dal 1958

GRAPPA DI AMARONE BARRIQUE



WINNER
GOLD MEDAL
ISW 2021



AGING: AGED AT LEAST 24 MONTHS IN SMALL LIMOUSIN OAK BARRELS.

GRAPPA DI AMARONE BARRIQUE COD. 5528 ML 500 - COD. 7348 ML 700



GRAPPE RISERVE - CASK FINISH

COD. 5535 - GRAPPA RISERVA BOTTE DA RUM ML 500
COD. 5542 - GRAPPA RISERVA - BOTTE DA WHISKEY ML 500
COD. 5559 - GRAPPA RISERVA - BOTTE DA PORTO ML 500

COD. 7850 - GRAPPA RISERVA BOTTE DA RUM ML 700
COD. 7867 - GRAPPA RISERVA - BOTTE DA WHISKEY ML 700
COD. 7874 - GRAPPA RISERVA - BOTTE DA PORTO ML 700

TQ
TORQUADRA

DECANTER
GRAPPA GEWÜRZTRAMINER
BARRICATA CILIEGIO 0,700L
WITH WOODEN BOX



COD. 7140

TQ
TORQUADRA

DECANTER
GRAPPA GRAN RISERVA 0,700L
WITH WOODEN BOX
GOLD MEDAL ISW 2013



COD. 7133

*Bottles numbered and signed
by master distiller*

TQ
TORQUADRA

DECANTER ELOISI 0,700L
MÜLLER THURGAU BARRICATA ACACIA
WITH WOODEN BOX



COD. 7157

DECANTER ELOISI
GRAPPA BARRICATA 0,700
WITH WOODEN BOX
GOLD MEDAL ISW 2013-2014-2015
TRESTER DES JAHRES ISW 2015
GRAPPA OF THE YEAR 2015



COD.7126

*Bottles numbered and signed
by master distiller*

DISTILLERIA TORQUADRA





COD. 7898 - DECANTER GRAPPA STRAVECCHIA - RUM CASK FINISH ML 700
COD. 7904 - DECANTER GRAPPA STRAVECCHIA- WHISKEY CASK FINISH ML 700
COD. 7911 - DECANTER GRAPPA STRAVECCHIA- PORTO CASK FINISH ML 700



COD. 7249 GRAPPA TRENTINA "SPIRITO DIVINO" MORBIDA
 COD. 7263 GRAPPA DI AMARONE
 COD. 7287 GRAPPA TRENTINA DI TEROLDEGO
 COD. 7300 GRAPPA DI MOSCATO
 COD. 7232 GRAPPA BARRIQUE ROVERE

COD. 7256 GRAPPA TRENTINA "SPIRITO DIVINO" VIGORE
 COD. 7270 GRAPPA TRENTINA PINOT NERO
 COD. 7294 GRAPPA TRENTINA DI CHARDONNAY
 COD. 7317 GRAPPA TRENTINA DI MULLER THURGAU



Trester
des Jahres



GRAPPA MAGNUM ML 1750

COD. 8017 GRAPPA DI MULLER THURGAU
COD. 8000 GRAPPA BARRICATA

TQ
TORQUADRA
Distillatori per tradizione dal 1958



GRAPPA ML 100

COD. 1186 GRAPPA BARRICATA
COD. 1247 GRAPPA DI AMARONE
COD. 1230 GRAPPA TRENTINA DI PINOT NERO
COD. 1209 GRAPPA TRENTINA DI TEROLDEGO
COD. 1216 GRAPPA TRENTINA DI CHARDONNAY
COD. 1223 GRAPPA DI MOSCATO
COD. 1193 GRAPPA TRENTINA DI MULLER THURGAU



GRAPPE AROMATIZZATE TQ_ML 500

COD. 5856 GRAPPA ALLE ERBE ALPINE
 COD. 5863 GRAPPA ALL'ASPERULA
 COD. 5894 GRAPPA ALLA GENZIANA
 COD. 5887 GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA
 COD. 5870 GRAPPA ALLA RUTA

COD. 5900 GRAPPA AL GINEPRO
 COD. 5917 GRAPPA AL MIRTILLO
 COD. 5924 GRAPPA AL CUMINO
 COD. 5931 GRAPPA AL PINO MUGO
 COD. 5962 GRAPPA AL CIRMOLO

COD. 5948 GRAPPA ALL'ORTICA
 COD. 5955 GRAPPA AL LIMONE
 COD. 5504 GRAPPA ALL'OLIVA
 COD. 6235 GENEPY LIQ.
 COD. 6242 "GRAPPA & FIENO" LIQ.

GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA
(LICORICE) - COD. 5887



GRAPPA AL LIMONE
(LEMON) - COD. 5955



GRAPPA ALL'OLIVA
(OLIVE) - COD. 5504



GRAPPA ALLA RUTA
(RUE) - COD. 5870



GRAPPA ALL'ORTICA
(NETTLE) - COD. 5948



GRAPPA AL CIRMOLO
COD. 5962



TORQUADRA

Distillatori per tradizione dal 1958

GRAPPA & FIENO (HAY)

Da una particolare ricetta trentina nasce questo caratteristico digestivo dal gusto piacevolmente morbido.

In etichetta: "I raccoglitori di fieno" di Jean François Millet.

From a particular Trentino's recipe comes this characteristic digestive, characterized by a pleasantly soft taste. The aromatic profile of this brew reminds freshly harvested hay.

On the label: "The collectors of hay" by Jean François Millet.

COD. 5160 GRAPPA & FIENO 500ML

GENEPY NATURAL LIQ.

Liquore ottenuto grazie al lungo processo di infusione a freddo dell'Artemisia Genepy, un pianta rara che cresce solamente ad alta quota sulle pendici rocciose delle Alpi. Dopo aver riposato in botti di rovere per almeno sei mesi, viene imbottigliato e viene aggiunta una pianticella fresca di Genepy.

Si ottiene così un liquore armonioso dal profumo delicato e dal sapore deciso, equilibrato, tipico dell'Artemisia Genepy.

Liquor obtained through the long process of cold infusion of Genepy Artemisia, a rare plant that grows only at high altitudes on rocky slopes of the Alps. We leave it to rest for almost six months and then bottled with a fresh seedling of Genepy inside. The result is a smooth liqueur with a delicate bouquet and flavor, balanced, typical of Artemisia Genepy.

COD. 5153 GENEPEY LIQ. NATURALE 500 ML

AMARO DELLA TORRE

Liquore ottenuto dalla selezione di ben tredici erbe alpine e piante aromatiche lasciate macerare secondo la tradizionale ricetta delle Dolomiti. Dopo il lento processo di infusione a freddo creato appositamente dal nostro mastro liquorista, viene lasciato riposare per almeno 6 mesi in pregiate botti di rovere. L'amaro così assume un profumo intenso ed un sapore elegante ma deciso.

Pleasant Amaro made from a selection of thirteen alpine herbs and aromatic plants, left to macerate according to a traditional recipe of the Dolomites. After the slow process of cold infusion it is allowed to stand for at least 6 months in fine oak barrels. The "Amaro of the Tower" is characterized by an intense aroma and elegant flavor yet decided. It recalls the Dolomite's taste.

COD. 5146 AMARO DELLA TORRE ML 500

COD. 7195 AMARO DELLA TORRE ML 700







TORFRUTTA ML 500

PURA ESSENZA DELL'UNIONE TRA IL FRUTTO, DONO VIVO DELLA NATURA, E IL DISTILLATO, ANTICA ARTE UMANA.

Liquori con frutta a base di grappa, ottenuti seguendo una ricetta tradizionale. I piccoli frutti, conservati nei propri liquori, mantengono così tutte le caratteristiche di sapore ed aroma originario, arricchito della componente alcolica.

PURE ESSENCE OF THE UNION BETWEEN THE FRUIT, THE GIFT OF NATURE, AND THE DISTILLATE, AN ANCIENT HUMAN ART.

The fruit immersed in grappa-based liqueur, obtained following a traditional recipe, maintains all the features of the original flavor and aroma, enriched by the alcohol component. Unique combination of fruit to bite and liquor to drink.

COD. 5290 MELE (APPLES GRAPPA-BASED LIQUEUR)

COD. 5306 MIRTILLI (BLUEBERRIES GRAPPA-BASED LIQUEUR)

COD. 5313 NOCCIOLE (HAZELNUTS GRAPPA-BASED LIQUEUR)

COD. 5351 CILIEGIE (CHERRIES GRAPPA-BASED LIQUEUR)

COD. 5320 UVA DI MOSCATO (MOSCATO GRAPE WITH MOSCATO GRAPPA-BASED LIQ.)

COD. 5337 LAMPONI (RASPBERRIES GRAPPA-BASED LIQUEUR)

COD. 5344 FRAGOLINE DI BOSCO (WILD STRAWBERRIES GRAPPA-BASED LIQUEUR)

TOQ

TORQUADRA

Distillatori per tradizione dal 1958



CIOCCOLATO
LIQUORE

SPIRITO NERO
LIQUORE DI PURA LIQUIRIZIA

ITALIAN COFFEE
LIQUORE



COD. 5184 CIOCCOLATO (CHOCOLATE LIQ.) 17%VOL. 0,500L
COD. 5191 "SPIRITO NERO" LIQ. DI PURA LIQUIRIZIA (LIQ. OF PURE LICORICE 25%VOL. 0,500L
COD. 5245 CAFFÈ LIQ. (ITALIAN COFFEE LIQUOR) 25%VOL. 0,500L



VASI QUADRI 580ML

LIQUORI CON FRUTTA A BASE DI GRAPPA, OTTENUTI SEGUENDO UNA RICETTA TRADIZIONALE. I FRUTTI MANTENGONO COSÌ TUTTE LE CARATTERISTICHE DI SAPORE ED AROMA ORIGINARIO, ARRICCHITO DALLA COMPONENTE ALCOLICA
 FRESHLY PICKED FRUITS ARE IMMERSED IN GRAPPA-BASED LIQUEUR, OBTAINED FOLLOWING A TRADITIONAL RECIPE, MAINTAINS ALL THE FEATURES OF THE ORIGINAL FLAVOR AND AROMA, ENRICHED BY THE ALCOHOL COMPONENT.

- COD. 3159 ALBICOCCHIE (APRICOTS LIQ./GRAPPA)
- COD. 3166 PERE (PEARS LIQ./GRAPPA)
- COD. 3173 MELE /APPLES LIQ./GRAPPA)
- COD. 6266 MORE (BLACKBERRIES LIQ./GRAPPA)
- COD. 6259 NOCCIOLE (HAZELNUTS LIQ./GRAPPA)

- COD. 3111 LAMPONI (RASPBERRIES LIQ./GRAPPA)
- COD. 3128 CILIEGIE (CHERRIES LIQ./GRAPPA)
- COD. 3135 MIRTILLI (BLUEBERRIES LIQ./GRAPPA)
- COD. 3142 UVETTA (RAISIN LIQ./GRAPPA)



TORQUADRA



LIQUORI 0,700L

COD. 7539 - FRAGOLINE DI BOSCO (WILD STRAWBERRIES GRAPPA-BASED LIQ.) 28% VOL.

COD. 7515 - LIQUIRIZIA (LIQUORICE LIQUEUR) 21%VOL.

COD. 7560 - MIRTILLI (BLUEBERRIES GRAPPA-BASED LIQ.) 28% VOL.

COD. 7584 - LIMONCELLO (LEMON LIQ.) 28% VOL.



COD. 7522 - MELA VERDE (GREEN APPLE LIQUEUR) 21%VOL.
COD. 7577 - NOCCIOLE (HAZELNUT GRAPPA BASED LIQ.) 28%VOL.
COD. 7553 - MIELE & GRAPPA (HONEY & GRAPPA LIQ.) 28%VOL.
COD. 7546 - FRUTTI DI BOSCO (WILD BERRIES GRAPPA BASED LIQ.) 28%VOL.

CREME

CREAMY LIQUEURS, BOMBARDINO AND ABSINTHE



CREME - CREAMY LIQUEURS

Morbidi liquori ottenuti dall'unione della panna fresca delle malghe alpine con la castagna, caffè, nocciola, limoni o fragole. Grazie al basso contenuto alcolico sono particolarmente adatti ad un bere piacevolmente delicato.

Delicious liqueurs with a gentle and smooth palate, made with fresh cream from Trentino mountain farms.

Thanks to their smooth taste and low alcohol content, the Creme Torquadra are especially suited for pleasingly delicate drinking.

COD. 5269 CREMA ALLA CASTAGNA - CHESTNUT CREAM 17%VOL. 0,500L

COD. 5214 CREMA AL CAFFÈ - COFFEE CREAM 17%VOL. 0,500L

COD. 5267 CREMA ALLA NOCCIOLA - HAZELNUT CREAM 17%VOL. 0,500L

COD. 5221 CREMA AL LIMONCELLO - LEMON CREAM 17%VOL. 0,500L

COD. 5238 CREMA ALLA FRAGOLA - STRAWBERRY CREAM 17%VOL. 0,500L



COD. 5207 - 7508 BOMBARDINO 17%VOL. 0,500L - 0,700L

Gustoso liquore ottenuto da latte fresco, tuorli d'uovo, rum e whisky, ottimo da bersi sia fresco che caldo, con l'aggiunta di panna e cacao. Ideale anche abbinato a gelati o per decorare semifreddi.

This liqueur is obtained by the infusion of fresh Trentino milk with egg yolks, whisky and rum. Bombardino is usually served in ski pistes mountain huts and bars, it can be served at room temperature or hot, topped with whipped cream and a dusting of dark cocoa powder.

COD. 5399 ABSINTHE LIQUEUR 70% VOL. 0,500L

Liquore verde smeraldo all'aroma di anice derivato da erbe quali fiori e foglie dell'assenzio maggiore. Ottenuto dalla ricetta originale dell'800, attraverso la lenta infusione a freddo dell'Artemisia Absinthium, che riesce a trasmetterne tutte le proprietà officinali.

Liqueur emerald green, derived from flowers and leaves of Artemisia Absinthium, from which it takes its name. It is obtained from the original recipe 800 through the slow process of cold infusion specially created by our master distiller. Reminds the aroma of anise.

Awards

Auszeichnungen

Riconoscimenti

Rigorous vigilance and control have conferred on Torquadra Grappas the title of certified high quality distillates, complying with all prescribed processes and respecting all required parameters. Proof of this qualities are also the multiple awards obtained by Torquadra on the occasion of important national and international events.

Grappa Barricata was honored as “**Trester des Jahres**” (grappa of the year) at international competition ISW 2015. Grappa Barricata was also awarded with the **Gold Medal** in the prestigious international competitions ISW 2015, 2014 and 2013 (always gold) and Gold Medal as “**Grappa of Excellence**” in the competition “Gold Alembic 2012”. Gran Riserva Grappa was awarded with the **Gold Medal** in the prestigious international competition ISW 2013 and in the competition “Acquaviti d’Oro” 2012.

Also Grappa Muller Thurgau barricata Acacia (acacia-wood barrels) and Gewurztraminer Barricata Ciliegio (cherry-wood barrels) won medals in ISW 2014. The bottles are marked by the stamp of the competitions in the testimony of the excellence of these grappas.

The multiple Gold “ISW” award 2015, 2014, 2013, the “Gold Alembic” award 2012 and “Acquaviti d’Oro” award 2012 confirm the quality and genuiness of Torquadra grappas.

This shows the high quality of our grappas and that we intend to do the best.

Strenge Überwachung und Kontrolle haben Torquadra’s Grappa den Titel des zertifizierten hochwertigen Destillaten verliehen unter Einhaltung aller vorgeschriebenen Verfahren und der Respektierung aller erforderlichen Parameter. Beweis für diese Eigenschaften sind auch die zahlreichen Auszeichnungen, die Torquadra, anlässlich wichtiger nationalen und internationalen Veranstaltungen, erhalten hat.

Grappa Barricata wurde als "Trester des Jahres" am renommierten internationalen Wettbewerb ISW 2015 gekürt. Grappa Barricata wurde auch mit der Goldmedaille am ISW 2015, 2014 und 2013 (jeweils Gold) und der Goldmedaille als "Grappa of Excellence" am Wettbewerb "Gold Alembic 2012" ausgezeichnet.

Gran Riserva Grappa wurde mit der Goldmedaille im renommierten internationalen Wettbewerb ISW 2013 ausgezeichnet und im Wettbewerb "Acquavite d'Oro" 2012. Auch Grappa Müller Thurgau Barricata Acacia (Akazienholzfüßer) und Gewürztraminer Barricata Ciliegio (Kirschholzfüßer) haben Medaillen gewonnen.

Die Flaschen werden durch den Stempel der Wettkämpfe markiert, als Zeugnis der Qualität des Grappas. Die Mehrfache -Gold "ISW" Auszeichnung 2015, 2014 und 2013, die "Gold Alembic" Auszeichnung 2012 und die "Acquavite d'Or" Auszeichnung 2012 bestätigen die Qualität und die Echtheit der Torquadra Grappas. Dies zeigt die hohe Qualität des Produktes und wir beabsichtigen, unser Bestes zu tun.

Rigorous controlli hanno conferito alle Grappe Torquadra il titolo di distillati di alta qualità certificata, in ottemperanza a tutti i processi eseguiti nel rispetto dei parametri richiesti.

La prova di queste qualità sono i numerosi riconoscimenti ottenuti da Torquadra in occasione di importanti eventi nazionali e internazionali.

La Grappa Barricata è stata premiata come “**Grappa dell’Anno 2015**” al prestigioso concorso internazionale ISW 2015. Inoltre ha ricevuto la **Medaglia d’Oro** all’ ISW 2015 sia, sempre medaglia d’Oro, all’ISW 2014 e 2013. Ciò a conferma della nomina “**Grappa d’Eccellenza**” ottenuta al concorso Alambiccò d’Oro” 2012.

La Grappa Gran Riserva è stata premiata sia con la **Medaglia d’Oro** all’importante concorso internazionale ISW 2013 sia al concorso “Acquaviti d’Oro” 2012. La Grappa Gewürztraminer barricata Ciliegio e la Müller Thurgau barricata Acacia sono state premiate Al concorso ISW 2014.

Le bottiglie sono contrassegnate dai bollini dei concorsi a testimonianza dell’eccellenza di queste grappe. Questo dimostra l’alta qualità delle nostre grappe e la nostra intenzione a fare sempre il meglio.





Torquadra srl
Ospedaletto (Trento)
tel: +39 3383167368 - 3462853035
info@torquadra.it
www.torquadra.it