

VILLA
de VARDÀ®

*L'Arte della
Grappa*

*La Grappa
è una passione che amo trasmettere.*

Grappa is a passion I love to transmit.

*Grappa ist eine Leidenschaft, die ich
zu vermitteln liebe.*

Cav. Luigi Dolzan

Arte secolare, tipica trentina

Il Trentino, felice provincia viticola incastonata tra le vette alpine delle Dolomiti, è la patria storica della grappa, prodotto tipico di questa terra fin dalla notte dei secoli.

Nel cuore del Trentino è la Piana Rotaliana, splendida plaga di prestigiosi vigneti, tanto da essere definita “il più bel giardino vitato d’Europa”.

Trentino’s traditional ultra-centennial art

The region called Trentino, a happy vine-growing province set like a diamond in the crown of Dolomite alpine peaks, is the historical homeland of grappa, a product typical of these lands which has been distilled for centuries.

In the very heart of Trentino lies the Piana Rotaliana, a splendid expanse of prestigious vineyards which have been defined “the most beautiful vine-garden of Europe”.

Jahrhundertlange Typische Trentiner Kunst

Die Provinz Trentino, eine herrliche Weinbauregion, umgeben von den Gipfeln der Dolomiten, ist seit jeher die historische Heimat des Grappa.

Im Herzen des Trentino liegt die Piana Rotaliana, eine wunderbare Gegend mit wertvollen Weinbauflächen, die nicht umsonst auch als der am schönste bepflanzte Garten Europas genannt wird.



Villa de Varda

residenza della famiglia Dolzan

residence of the Dolzan

residenz der Familie Dolzan

Michele Dolzan



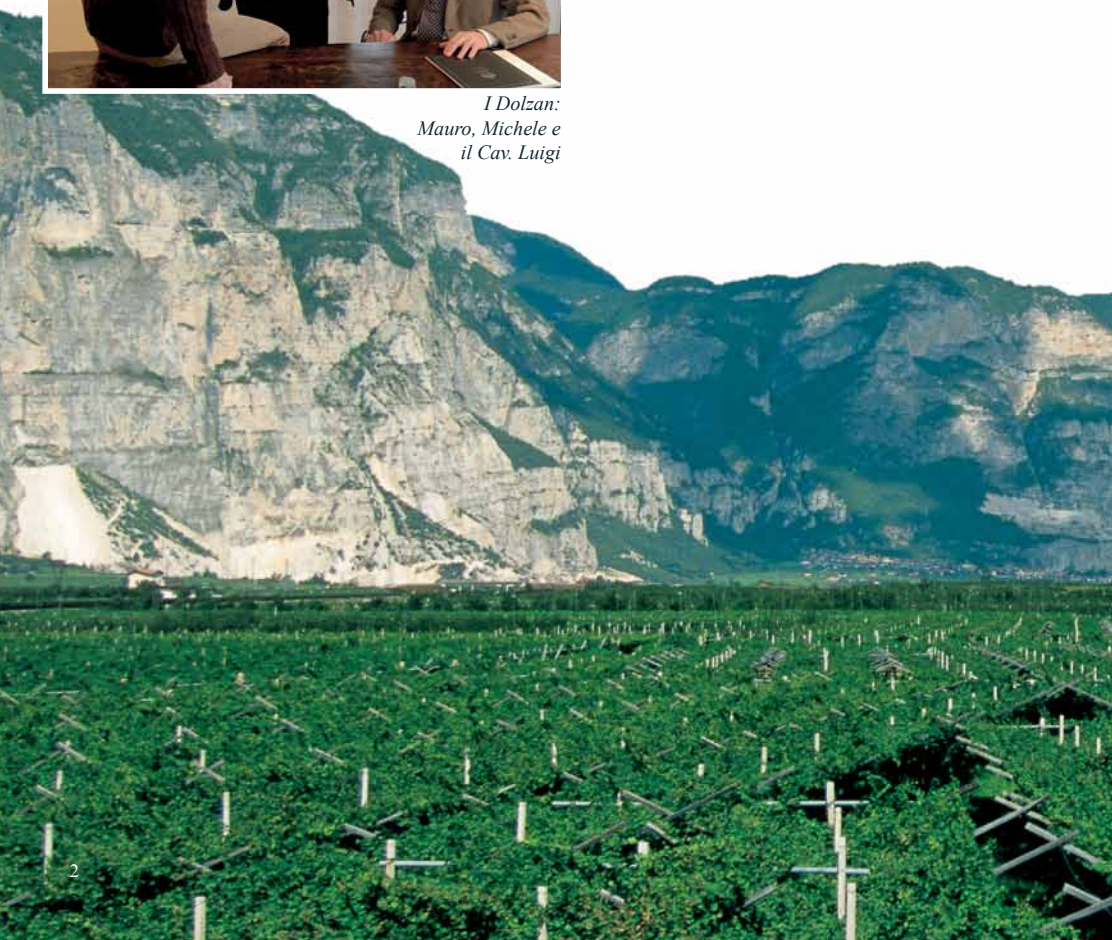
Il Cav. Luigi



*I Dolzan:
Mauro, Michele e
il Cav. Luigi*

Una tradizione che continua

A Mezzolombardo, capoluogo rotaliano, i de Varda, famiglia nobile dal 1678, erano proprietari di vigneti, produttori di vino e di grappa. Agli inizi del 1800, bisnonno Michele Dolzan in quelle stesse cantine avvia la sua attività dell'arte distillatoria, giunta oggi alla quinta generazione. Erede appassionato delle tradizioni e degli insegnamenti di papà Giovanni, il Cav. Luigi Dolzan assieme ai figli Michele e Mauro, prosegue l'attività con questi radicati ideali, attento ai cambiamenti di mercato, con tecnologie moderne, ma secondo gli insegnamenti di famiglia.

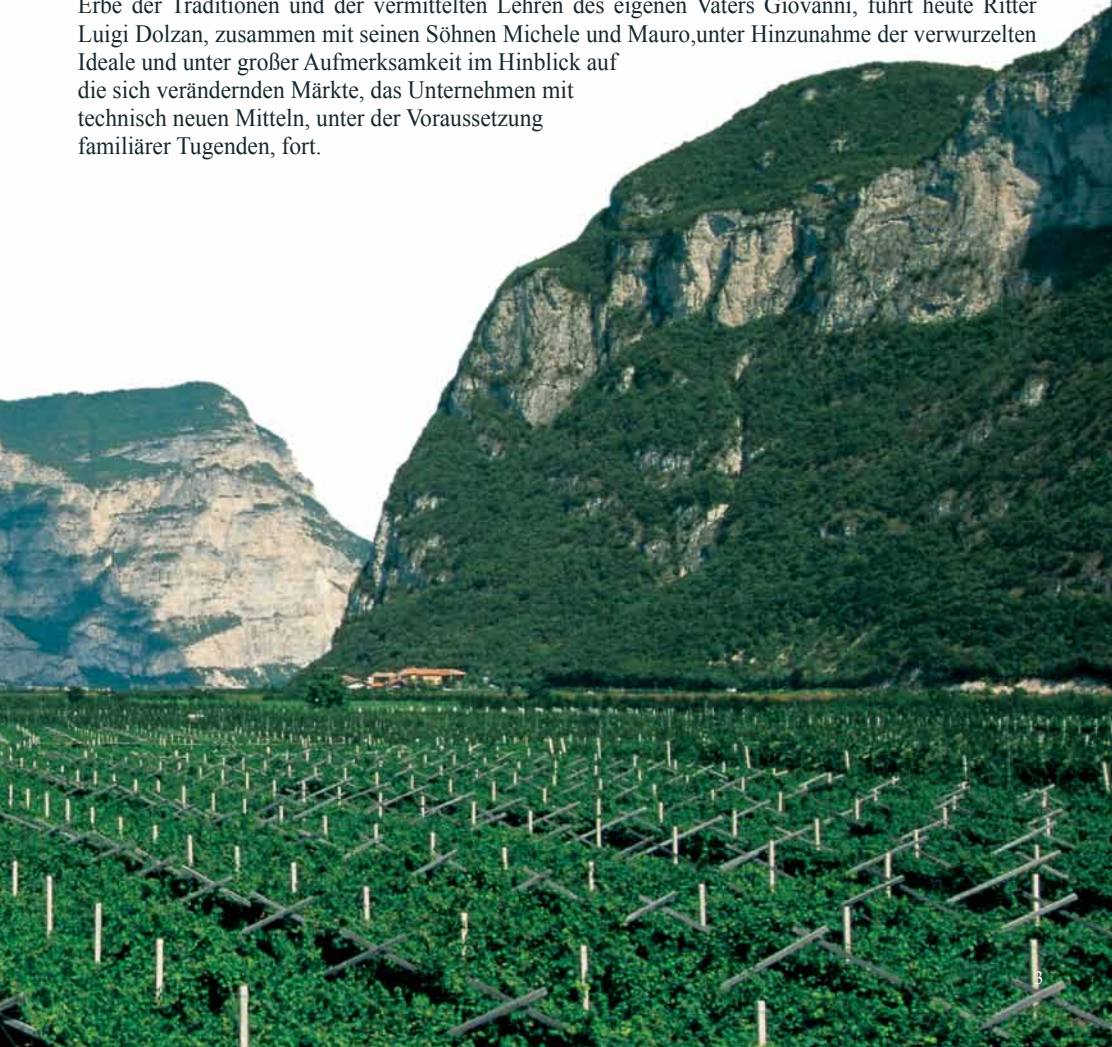


Ongoing tradition

Mezzolombardo (the main town of the district) is the place where the family de Varda (noblemen since 1678) owned their vineyards and produced their own wines and grappa. In the early 19th century, the great grandfather Michele Dolzan started a distillery in these very cellars handing down such activity until today, when the fifth generation has been reached. Passionately fond of the traditions and teachings of his father Giovanni, Esq. Luigi Dolzan, has pursued this activity alongside with his sons Michele and Mauro. This they've done inspired by these deep ideals, caring about changed market demands and modern technology but always respectful of the family's tradition.

Eine fortwährende Tradition

Mezzolombardo, die Kreisstadt des Kreises Rotaliano, ist der Ort an dem die Familie de Varda (ein Adelsgeschlecht seit 1678) Weinberge besaß und Grappa produzierte. In den Anfängen des 19. Jahrhunderts, eröffnete der Urgroßvater Michele Dolzan eine Destillerie in denselben Kellergewölben, die heute weiterhin in der fünften Generation geführt werden. Als leidenschaftlicher Erbe der Traditionen und der vermittelten Lehren des eigenen Vaters Giovanni, führt heute Ritter Luigi Dolzan, zusammen mit seinen Söhnen Michele und Mauro, unter Hinzunahme der verwurzelten Ideale und unter großer Aufmerksamkeit im Hinblick auf die sich verändernden Märkte, das Unternehmen mit technisch neuen Mitteln, unter der Voraussetzung familiärer Tugenden, fort.



Il metodo “de Varda”

1) Scelta della materia prima.

Si parte esclusivamente da vinaccia Trentina selezionata derivata da spremitura soffice, ancora grondante di vino, morbida, sana, diraspata, fresca, ossia distillata immediatamente dopo la svinatura.

2) Distillazione.

Con particolari ed esclusivi alambicchi in rame, discontinui, con taglio delle teste e delle code, la distillazione avviene molto lentamente, per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e la conseguente condensazione.

3) Riposo del prodotto.

Appena distillata, la grappa viene fatta maturare per almeno sei mesi in appositi contenitori sterili.



The “de Varda” method

1) Selection of raw material.

The starting point is always the selection of Trentino pomace resulting from soft pressing. Such pomace is still dripping must, it is soft, unblemished, destalked and fresh, being distilled just off the wine press.

2) Distillation.

Through specific, discontinuous copper stills, made of exclusive design, after discarding the heads and tails the distillation is carried out, very slowly, in order to allow the correct evaporation of the volatile components responsible for the fragrance of the final product and the following condensation.

3) Ageing.

Once the distillation is accomplished, the grappa is left to age in special sterile stainless steel containers for at least 6 months.



Die Methode de Varda

1. Auswahl der Rohstoffe. Man benutzt ausschließlich erstklassigen noch vor Most triefenden, frischen, weichen, gesunden, abgebeerten Trester, der nach dem weichen Pressen der Einzelrebrauben, bzw. sofort nach dem Abstich des Mostes destilliert wird.

2. Destillation. Die Destillation erfolgt sehr langsam und im Stufenverfahren in besonderen und exklusiven Kupferdestillierkolben, um den volatilen Bestandteilen, die den Duft erzeugen, eine richtige Evaporation und die darauffolgende Kondensation zu ermöglichen.

3. Lagerung des Produktes. Nach der Destillation, wäre der Grappa sofort für den Verbrauch bereit, aber es ist besser, ihn mindestens sechs Monate in besonderen sterilen Inoxstahlbehältern zu lagern.



Mauro Dolzan:
responsabile tecnico e di produzione
technical and production manager
Technik- und Produktionsleiter

Il controllo della qualità

Mauro Dolzan, responsabile della produzione, verifica personalmente giorno per giorno la qualità del prodotto, supportato dallo staff di tecnici aziendale attraverso controlli organolettici. Oltre alle analisi di laboratorio interne aziendali, Villa de Varda si avvale di quelle ufficiali effettuate e certificate dal Laboratorio dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Trento) e della Dogana di Verona.

Quality control

Supported by the company's technical staff, the production manager Mauro Dolzan personally verifies the quality of production through daily organoleptic tests. Beside taking advantage of the inhouse laboratory analyses, Villa de Varda avails of the official tests carried out and certified by the Laboratory of the Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Trento) and of the Customs Office of Verona.

Qualitätskontrolle

Mauro Dolzan, Produktionsleiter, prüft tagtäglich die Qualität der Produkte und wird dabei von einem Stab an technischen Mitarbeitern unterstützt. Über die hauseigenen Untersuchungen hinaus, stützt sich Villa de Varda auf die offiziellen, zertifizierten Analysen seitens des "Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Trento)" sowie auf das Zollamt in Verona.





1) La fam. Dolzan con alcuni preziosi distillatori in rame datati '500-'700.
The Dolzan family with some precious distillers from the 16th-18th century.



2) Veduta di "Macchine e Strumenti" agricoli.
View of vineyard - machines and tools.



3) Raccolta di "Strumenti di Cantina".
Collection of cellar tools.



4) Raccolta di "Strumenti di Distilleria".
Collection of distillations tools.

Il Museo "Cose di Casa"

La storia raccontata dal tempo

La famiglia Dolzan per secoli, ha accumulato una quantità considerevole di attrezzi antichi.

Il Cav. Luigi ne ha fatto una selezione pregevolissima sotto l'aspetto etnografico e culturale, che è un'autentica rarità. Ne è nato un museo di assoluto livello nazionale, che nel salone più importante dell'Azienda raccoglie 1.600 oggetti antichi catalogati, strumenti ed utensili agricoli, di cantina e di distilleria. 280 documenti storici testimoniano secoli di vita etnografica della famiglia.

History told by time

In centuries of cultivation of their own vineyards, the Dolzans have accumulated a considerable quantity of tools for vine growing and vinemaking. Luigi has made a beautiful selection of such objects from an ethnographic point of view, including in his collection several pieces which stand out as authentic rarities. The collection is now a nationally important museum which takes advantage of the company best room to show 1.600 catalogued antique objects and farming, wine cellar and distillery implements and tools. 280 historical documents testify to centuries of ethnographic life of the Dolzan Family.

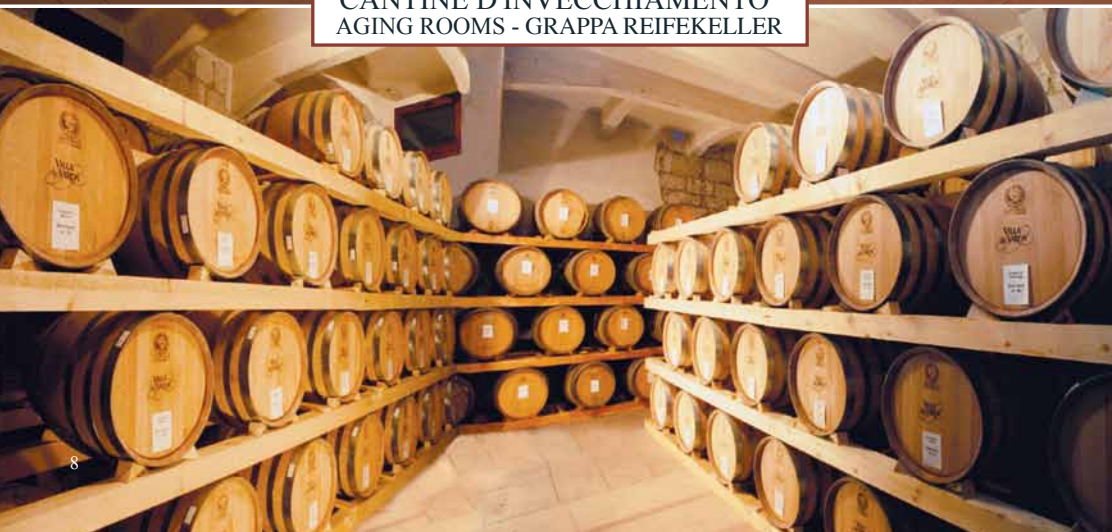
Ziet erzählt Geschichte

Die Familie Dolzan hat in den Jahrhunderten eine große Anzahl von landwirtschaftlichen Geräten der Destillierkunst, der Weinherstellung und der Landwirtschaft gesammelt. Der Geschäftsinhaber Herr Luigi Dolzan hat dieser Sammlung, die auch einige wahre Raritäten enthält und die die jahrhundertlange Tätigkeit der Familie bezeugt, den wichtigsten Saal des Betriebes gewidmet, wo 1600 Gegenstände aufbewahrt werden. 280 historische Dokumente zeugen von einer jahrhundertealten, volkstümlichen Familiengeschichte.

www.museotrentino.it



CANTINE D'INVECCHIAMENTO
AGING ROOMS - GRAPPA REIFEKELLER



Grappa Stravecchia

PRODUZIONE LIMITATA

Selezionata dal Mastro Distillatore
Luigi Dolzan

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: delicato, complesso, particolarmente caldo, morbido, suadente, elegante, di nobile finezza ed intensità, ricorda il profumo di pane, buccia d'arancio, fiori di campo, sambuco, vaniglia, prugna, frutta a guscio, uva passa e amaretto.

Gusto: morbido, ricco, avvolgente, intrigante, vellutato, tannico, molto armonico, aggraziato e delicato per poi esplodere nel retro-bocca con aroma autorevole e di persistenza quasi infinita, lasciando un sentore di vaniglia, mandorle, mallo di noce, cera d'api, cacao, liquirizia e tabacco.

Organoleptic features:

Appearance: amber intense, tending towards golden yellow.

Nose: delicate, complex, especially warm, smooth, soothing, elegant, excellently fine and intense, with hints of bread, orange peel, wild flowers, elderberry, vanilla, plum, dried fruit, raisins and macaroon.

Taste: smooth, rich, enveloping, charming, velvety, tannic, very harmonious, graceful and delicate, exploding at the back of the mouth with an authoritative aroma and long-lasting persistence, leaving notes of vanilla, almond, walnut husks, beeswax, cocoa, liquorice and tobacco.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: mild, komplex, besonders warm, weich, schmeichelnd, elegant, mit edler Finesse und Intensität, erinnert an den Duft von Brot, Orangenschale, Feldblumen, Holunder, Vanille, Pflaumen, Schalenfrüchte, Rosinen und Makrone.

Geschmack: weich, reichhaltig, umfassend, ansprechend, samtig, gerbstoffbetont, sehr harmonisch, gefällig und sanft, um dann im Nachgeschmack mit einem beeindruckenden Aroma und einer fast unendlichen Nachhaltigkeit auszubrechen.

Nuancen von Vanille, Mandel, der weichen Außenschale der Walnuss, Bienenwachs, Kakao, Lakritz und Tabak.



cod. art. 1.16.01 - da 150 cl
cofanetto in legno di mogano
Mahogany wood casket
Kästchen aus Mahagoniholz

MITO TRENTINO® GRAPPA GRAN RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: solare, intenso, seducente, franco, suggestivo, sottile, aristocratico, vivo, generoso, con meraviglioso concerto olfattivo di mandorla tostata, pistacchio, carruba, caffè, cacao, miele, mallo di noce, amaretto, vaniglia, arricchito da note floreali di magnolia, mughetto tenue, sambuco, glicine, fiori d'arancio e con sentori fruttati di ciliegia marasca, albicocca, mirtillo e prugna.

Gusto: vellutato, ampio, avvolgente, sensuale, rotondo, dolce, elegante, aggraziato, con autorevole bouquet aromatico, conferma le percezioni al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: amber intense, tending towards golden yellow, inviting and clear.

Nose: sunny, intense, seductive, frank, suggestive, subtle, noble, lively, generous, with a marvellous olfactory concert of toasted almonds, pistachios, carob beans, coffee, cocoa, honey, walnut husks, amaretto, vanilla, enhanced with flowery hints of magnolia, lily of the valley, elderberry, wisteria, orange blossom and fruity notes of marasca cherry, almond, bilberry and plum.

Taste: velvety, generous, enveloping, sensual, wellrounded, sweet, elegant, graceful, with an authoritative aromatic bouquet, confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: dichtes bernsteinfarben mit Tendenzen zum Gelbgold.

Duft: sonnig, dicht, verführerisch, ehrlich, anregend, zart, aristokratisch, lebendig, großzügig, mit einem herrlich duftenden Konzert nach gerösteten Mandeln, Pistazien, Johannisbrot, Kaffee, Kakao, Honig, Nußschale, Mandelgebäck, Vanille, um den Duft der Magnolie bereichert, zarten Maiglöckchen, Holunder, Flieder, Orangenblüten und mit Fruchtnoten nach Weichselkirsche, Aprikose, Heidelbeere und Pflaume.

Geschmack: samtig, voll, vereinnahmend, sinnlich, weich, süß, elegant, anmutend, mit maßgeblichem aromatischem Bouquet bestätigt umfassend die Eindrücke der Nase.



cod. art. 1.01.01 - da 70 cl
Bottiglia Astucciata

10 Bottle with case / Flaske im Etui

MITO TRENTINO® GRAPPA TEROLDEGO



Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

Profumo: variegato, intenso, franco, tipico, ampio, armonioso, morbido, fragrante, gradevolmente fruttato di lampone, mirtillo, mora selvatica, prugna e ribes rosso.

Gusto: appagante, possente, piacevole, equilibrato, complesso, vigoroso, delicato, sincero, ha carattere, elegante, con splendidi sentori di mandorla, tartufo nero, conferma perfettamente le percezioni al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: variegated, intense, frank, characteristic, generous, harmonious, smooth, fragrant, pleasingly fruity of raspberry, bilberry, wild blackberry, plum and red currant.

Taste: satisfying, powerful, pleasant, well balanced, complex, vigorous, delicate, sincere, superb, elegant, with marvellous hints of almonds, black truffles, fully confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: brillant, kristallin und durchsichtig.

Duft: vielfältig, dicht, ehrlich, typisch, reichhaltig, harmonisch, weich, wohlriechend, angenehm fruchtig nach Himbeere, Blaubeere, Brombeere, Pflaume und Johannisbeere.

Geschmack: befriedigend, mächtig, angenehm, ausgeglichen, komplex, kräftig, delikat, ehrlich, charaktervoll, elegant, mit wunderbaren Anklängen nach Mandeln schwarzem Trüffel, bestätigt in perfektem Maße die Eindrücke der Nase.

cod. art. 1.01.02 - da 70 cl

Bottiglia Astucciata

Bottle with case / Flaske im Etui

MITO TRENTINO® GRAPPA CHARDONNAY

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: elegante, lungo, fresco, pronunciato, ricco, sottile, caldo, avvolgente, fragrante, stimolante, delicato, lievemente etereo, con evidenti sentori fruttati di mela golden, albicocca, lampone, pesca, frutti di bosco, speziato di vaniglia, frutta secca, miele d'acacia e con sfumature floreali.

Gusto: dolce, vellutato, armonico, pieno, rotondo, gentile, piacevole, invitante, di nobile finezza ed intensità, con evidenti sfumature di pane fresco appena sfornato, conferma chiaramente le percezioni olfattive.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: elegant, lasting, fresh, marked, rich, subtle, warm, enveloping, fragrant, stimulating, delicate, slightly ethereal, with clear fruity notes of Golden apple, apricot, raspberry, peach, wild berries, spicy hints of vanilla, dried fruits, acacia honey and with flowery nuances.

Taste: sweet, velvety, harmonious, full, well rounded, gentle, pleasant, inviting, nobly fine and intense, with clear hints of freshly baked bread, fully confirming the olfactory perceptions any time of day as a source of true pleasure.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, kristallin, durchsichtig und klar.

Duft: elegant, lang, frisch, betont, reich, zart, warm, betörend, duftend, stimulierend, delikat, leicht ätherisch, mit deutlichem Geruch nach Golden Apfel, Aprikose, Waldfürchten, Vanillegewürz, Dörrobst, Akazienhonig und mit blumigen Noten.

Geschmack: süß, samtig, harmonisch, voll, rund, sanft, angenehm, einladend, mit nobler Finesse und Dichte, mit eindeutigen Anklängen frischer Brotkruste, bestätigt eindeutig die olfaktorischen Wahrnehmungen.



cod. art. 1.01.03 - da 70 cl

Bottiglia Astucciata

12 Bottle with case / Flaske im Etui

MITO TRENTINO® GRAPPA MOSCATO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: soavemente etereo, coinvolgente, particolarmente aromatico ed intenso, fine, fresco, fragrante, delicato, seducente, con chiari sentori fruttati dell'uva d'origine, frutta esotica, ananas, agrumi e mela renetta, caratterizzato da sfumature floreali di fiore di sambuco, acacia, glicine, narciso e rosmarino.

Gusto: vivace, saporito, gradevolmente morbido, distinto, complesso, gentile, rotondo, stimolante, tipico dell'uva Moscato molto matura e passita, con notevole aroma autorevole ed infinita persistenza, conferma le seducenti percezioni al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: gently ethereal, enveloping, especially aromatic and intense, fine, fresh, fragrant, delicate, seductive, with clear hints of the original grapes, exotic fruits, pineapple, citrus fruits and renettaapple, characterised by flowery nuances of elderberry blossoms, acacia, wisteria, lily of the valley and rosemary.

Taste: vivacious, savoury, pleasingly smooth, distinguished, complex, gentle, well rounded, stimulating, typical of very ripe and raisiny Muscatel grapes, with a very authoritative aroma and long-lasting persistence, fully confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, kristallin, durchsichtig und klar.

Duft: leicht ätherisch, vereinnnehmend, besonders aromatisch und intensiv, fein, frisch, duftend, delikat, verführerisch, mit deutlichen Anklängen an die Traubensorte, exotische Früchte, Ananas, Zitrusfrucht, Renette Apfel, bestimmt sich durch blumige Noten und Holunder, Akazie, Flieder, Narzisse und Rosmarin.

Geschmack: lebendig, satt, angenehm weich, vornehm, komplex, sanft, weich, stimulierend, Moscato-typisch rosinenartig, mit bedeutendem Aroma und unendlicher Länge, bestätigt die verführerischen Wahrnehmungen der Nase.



cod. art. 1.01.04 - da 70 cl

Bottiglia Astucciata

Bottle with case / Flaske im Etui



Premiata con
MEDAGLIA D'ORO



cod. art. 1.02.01 - da 70 cl

TRIÈ® GRAPPA RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: delicato, complesso, particolarmente caldo, morbido, suadente, elegante, di nobile finezza ed intensità, ricorda il profumo di pane, buccia d'arancio, fiori di campo, rubino, sambuco, vaniglia, prugna, frutta a guscio, uva passa.

Gusto: morbido, ricco, avvolgente, intrigante, vellutato, molto armonico, aggraziato e delicato per poi esplodere nel retrobocca con aroma autorevole e di persistenza quasi infinita, lasciando un sentore di vaniglia, mandorle e cacao.

Organoleptic features:

Appearance: amber intense, tending towards golden yellow.

Nose: delicate, complex, especially warm, smooth, soothing, elegant, excellently fine and intense, with hints of bread, orange peel, wild flowers, elderberry, vanilla, plum, dried fruits, raisins.

Taste: smooth, rich, enveloping, charming, velvety, tannic, very harmonious, graceful and delicate, exploding at the back of the mouth with an authoritative aroma and long-lasting persistence, leaving notes of vanilla, almond and cocoa.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

Duft: mild, komplex, besonders warm, weich, schmeichelnd, elegant, mit edler Finesse und Intensität, erinnert an den Duft von Brot, Orangenschale, Feldblumen, Holunder, Vanille, Pflaumen, Schalenfrüchten, Rosinen.

Geschmack: weich, reichhaltig, umfassend, ansprechend, samtig, gerbstoffbetont, sehr harmonisch, gefällig und sanft, um dann im Nachgeschmack mit einem beeindruckenden Aroma und einer fast unendlichen Nachhaltigkeit auszubrechen, die eine Nuance von Vanille, Mandel, der weichen Außenschale der Walnuss, Bienenwachs und Kakao beinhaltet.



AI CONCORSO
NAZIONALE ANAG



cod. art. 1.02.02 - da 70 cl

PIÙ® GRAPPA BARRICATA RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso e invitante.

Profumo: seducente, solare, articolato, fine, aristocratico, generoso, molto persistente, con equilibrati sentori di pane fresco, pasticceria, miele, frutta secca e mandorla appena sgusciata.

Gusto: morbido, delicato, aggraziato, fine, complesso, armonico, di grande ricchezza aromatica, con note tostate e sentori di spezie, vaniglia, mandorla, cacao e liquirizia.

Organoleptic features:

Appearance: amber intense, inviting and clear.

Nose: seductive, sunny, complex, fine, noble, generous, very persistent, with balanced notes of fresh bread crust, pastries, honey, dried fruits and freshly shelled almonds.

Taste: smooth, delicate, graceful, fine, complex, harmonious, with a wealth of aromas and hints of toasted spices, vanilla, almond, cocoa and liquorice.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben und einladend.

Duft: verführerisch, sonnig, artikuliert, aristokratisch, großzügig, sehr beharrlich, mit ausgeglichenen Nuancen von frischem Brot, Gebäck, Honig, Trockenfrüchten und geschälten Mandeln.

Geschmack: mild, delikat, anmutend, fein, komplex, harmonisch mit großem aromatischem Reichtum, Toast- und Gewürznoten, Vanille, Mandeln Kakao und Lakritz.



AI CONCORSO
NAZIONALE ANAG



GRAPPA PINOT NERO RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro, invitante e limpido.

Profumo: franco, caloroso, solare, tostato, con evidenti sentori di cacao, caffè, vaniglia e frutta a guscio, piacevolmente caratterizzato da sfumature fruttate di ciliegia marasca, ribes nero e frutta rossa.

Gusto: persistente, morbido, aristocratico, generoso, largo, caratterizzato da grande ricchezza aromatica naturale e con note tostate di crosta di pane, mandorla, spezie, cacao, mallo di noce e caffè, con ampio bouquet armonico.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow, inviting and clear.

Nose: frank, warm, sunny, toasty, with marked hints of cocoa, coffee, vanilla and dried fruits, pleasingly characterized by fruity scents of marasca cherry, blackcurrant and red fruit.

Taste: persistent, smooth, noble, generous, expansive, characterized by a broad natural aromatic range and with toasted notes of bread crust, almond, spices, cocoa, walnut and coffee, with a generous harmonious bouquet.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: ehrlich, warm, sonnig, Röstnoten, mit Nuancen von Kakao, Kaffee, Vanille und Schalenfrüchten, ein Zusammenspiel aus Fruchtnoten von Maraska-Kirsche, schwarzer Johannisbeere und roten Beeren.

Geschmack: beharrlich, aromatisch, aristokratisch, großzügig, breit, mit großer natürlichen Weiche, mit Röstnoten von Brotkruste, Mandel, Gewürze, Kakao, Nussbaum und Kaffee, mit einem bedeutenden Duftbouquet.

cod. art. 1.02.03 - da 70 cl



AL CONCORSO
NAZIONALE ANAG



cod. art. 1.02.04 - da 70 cl

GRAPPA TEROLDEGO RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra, con riflessi oro carico, attraente e limpido.

Profumo: seducente, solare, articolato, fine, aristocratico, generoso, molto persistente, con profumi di pane, frutta secca e di mandorla appena sgusciata, frutta matura e ciliegia.

Gusto: delicato, aggraziato, fine, complesso, armonico, con note tostate e sentori di spezie, vaniglia, mandorla, cioccolato gianduia e miele; di grande ricchezza aromatica e morbidezza in grado di sorprendere e conquistare gli estimatori più esigenti e raffinati.

Organoleptic features:

Appearance: amber, with deep golden nuances, attractive and clear.

Nose: seductive, sunny, complex, fine, aristocratic, generous, very persistent, with scents of bread, dried fruits and just shelled almond, ripe fruit and cherry.

Taste: delicate, graceful, fine, complex, harmonious, with toasty hints and scents of spices, vanilla, almond, Gianduia chocolate and honey, richly aromatic and smooth, capable of surprising and charming even the most demanding connoisseurs.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: verführerisch, sonnig, artikuliert, subtil, aristokratisch, großzügig, sehr beharrlich, mit Nuancen von Brot, Trockenfrüchten, reifem Obst und Kirsche.

Geschmack: sanft, gefällig, sanft, weit, harmonisch, mit Röstnoten von Gewürzen, Vanille, Mandel, Nugat und Honig; mit außerordentlichem Reichtum an Aromen, überrascht und überzeugt anspruchsvollste Genießer.



AI CONCORSO
NAZIONALE ANAG



GRAPPA MÜLLER THURGAU RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: intenso, vivo e completo, con sfumature di spezie, zafferano, brioches, splendido concerto di sensazioni nelle quali spiccano frutta matura, ribes nero, albicocca, ciliegia marasca, vaniglia e frutta a guscio.

Gusto: morbido, persistente, elegante, caldo, con evidenti sentori floreali, fruttati e di nocciole tostate, cacao, caffè, di grande ricchezza aromatica.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

Nose: intense, vivacious and complete, with hints of spices, saffron, brioches, wonderful concert of sensations, particularly of ripe fruit, blackcurrant, apricot, marasca cherry, vanilla and dried fruits.

Taste: smooth, persistent, elegant, warm, with marked floral and fruity scents, toasted hazelnuts, cocoa, coffee, richly aromatic.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: intensiv, lebendig und rund, mit Nuancen von Gewürzen, Safran, Brioches, mit einem prächtigen olfaktorischen Konzert aus sehr reifem Obst, schwarzer Johannisbeere, Aprikose, Maraskakirsche, Vanille und Schalenfrüchten.

Geschmack: mild, beharrlich, elegant, warm, mit Zusammenspiel von Blumen, Obst und gerösteten Haselnüssen, Kakao, Kaffee, sehr aromenreich.



al CONCORSO
INTERNAZIONALE
ANAG



GRAPPA MOSCATO RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: aristocratico, avvolgente, fine, caldo, delicato, armonico, seducente, con evidenti sentori fruttati dell'uva d'origine, frutta esotica, ananas, agrumi molto maturi e mela renetta, arricchito da note di frutta a guscio e floreali di fiore di sambuco, mughetto tenue, acacia, glicine e rosmarino.

Gusto: particolarmente morbido, soave, gradevole, vellutato, dolce, vegetale, fine, di grande varietà di sensazioni aromatiche, balsamiche e tostate.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

Nose: aristocratic, enveloping, fine, warm, delicate, harmonious, seductive, with marked fruity scents of the original grapes, exotic fruit, pineapple, very ripe citrus fruits and rennet apple, enriched by floral hints of elderberry flower, lily of the valley, acacia, wisteria and rosemary.

Taste: especially smooth, gentle, pleasant, velvety, sweet, vegetal, fine, providing a wide range of aromatic and balsamic sensations.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: aristokratisch, Kuvertierung, fein, warm, mild, harmonisch, verführerisch, bestätigt klar die Noten der Ursprungstrauben, exotischen Früchten, Ananas, sehr reifen Zitrusfrüchten und Renette-Apfel, mit zarten Nuancen von Schalenfrüchten, Holunder, zarten Maiglöckchen, Akazie, Glyzine und Rosmarin.

Geschmack: besonders weich, süß, angenehm, samtig, mild, sanft, mit großer aromatischer Vielfalt und Balsam-sowie Röstnoten.

GRAPPA PROSECCO RISERVA



Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: intenso, ricco, di grande piacevolezza, caldo, delicato, seducente, fruttato di mela, pera, ananas, con sfumature floreali, arricchito da note di frutta a guscio, mandorle, vaniglia, noce e pane.

Gusto: gradevole, armonico, amabile, vellutato, fine, di grande ricchezza aromatica e morbidezza, rispecchia chiaramente le percezioni olfattive.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

Nose: intense, rich, especially pleasant, warm, delicate, pleasingly fruity scents of apple, pear, pineapple, refined by floral and dried fruits hints, almonds, vanilla, walnut and bread.

Taste: smooth, harmonious, pleasant, velvety, fine, with a wealth of aromas and smoothness, fully confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: intensiv, reich, sehr schön, warm, mild, werführerisch, Nuancen von Apfel, Birne, Ananas, mit Blumennoten, veredelt durch die Noten von Schalenfrüchten, Mandeln, Vanille, Nuss und Brot.

Geschmack: angenehm, harmonisch, edel, samtig, gefällig, mit großer Weiche und intensive Aroma, spiegelt die Wahrnehmungen an der Nase klar wieder.



ACQUAVITE DI VINO "BRANDY"

INVECCHIATA OLTRE 10 ANNI
AGED OVER 10 YEARS/ÜBER 10 JAHRE GEREIFT

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra, intenso, invitante e limpido.

Profumo: fruttato, morbido, delicato, caldo, suadente, fine, seducente, elegante, ricorda i profumi di frutta secca, pane, noce, mandorla, vaniglia e cacao.

Gusto: aristocratico, vellutato, solare, rotondo, molto armonico, di autorevole ricchezza aromatica e persistenza, lascia un sentore di cioccolato, spezie e vaniglia, splendido bouquet con note fruttate e tostate.

Organoleptic features:

Appearance: amber, intense, inviting and clear.

Nose: fruity, smooth, delicate, warm, soothing, fine, seductive, elegant, hints of dried fruits, bread, walnut, almond, vanilla and cocoa.

Taste: noble, velvety, sunny, well rounded, very harmonious, decisively aromatic and persistent palette, leaves a light aftertaste of chocolate, spices and vanilla, splendid bouquet with hints of fruit and toast.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben, intensiv, einladend und klar.

Duft: fruchtig, weich, delikates, warm, schmeichelnd, fein, verführerisch, elegant, erinnert an Dörrobst, Brot, Nuß, Mandeln, Vanille und Kakao.

Geschmack: aristokratisch, samtig, sonnig, rund, sehr harmonisch, von maßgeblichem aromatischem Reichtum und ebensolcher Beharrlichkeit, hinterläßt einen Eindruck von Schokolade, Gewürzen und Vanille, wunderbares Bouquet mit Frucht- und Toastnoten.



cod. art. 1.03.01 - da 70 cl
cofanetto in legno di salice
Willow casket
Kastchen aus Weidenholz

ALTA SELEZIONE/TOP SELECTION GRAPPA STRAVECCHIA BISNONNO FRANCESCO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: riflessi tendenti all'oro carico, attraente.

Profumo: intenso, solare, aristocratico, avvolgente, delicato, seducente, sottile, di grande finezza ed intensità, con uno stile personale straordinario, piacevolmente caratterizzato da sentori di vaniglia, caffè, mandorla, pinoli, dattero, carruba, pane appena sfornato, mela renetta, agrumi, frutta rossa molto matura, e floreale di fiori d'alta montagna, magnolia, sambuco e mandorlo.

Gusto: vellutato, soave, rotondo, dolce, morbido, gentile, tannico, di eccezionale ricchezza aromatica e di suggestive emozioni uniche, le noti dolci si fondono con grande autorità e personalità.

Organoleptic features:

Appearance: reflections tending to intense golden yellow, attractive.

Nose: intense, sunny, noble, enveloping, delicate, seductive, subtle, very fine and intense, with an extraordinary personal style, pleasingly characterized by hints of vanilla, coffee, almond, pine seeds, date, carob, freshly baked bread, rennet apples, citrus, very ripe red fruit, high altitude mountain flowers, magnolia and elderberry.

Taste: velvety, soft, well-rounded, sweet, smooth, gentle, tannic, exceptionally rich aroma transmitting suggestive and unique emotions, sweet notes blending with great authority and personality.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: kräftige goldfarbene Reflexe, anziehend.

Duft: intensiv, sonnig, aristokratisch, umfassend, mild, verführerisch, subtil, mit großer Finesse und Intensität und einem außergewöhnlichen persönlichen Stil, der sich angenehm durch Nuancen von Vanille, Kaffee, Mandeln, Pinienkernen, Datteln, Johannisbrot, frisch gebackenem Brot, Renette-Äpfeln, Zitrusfrüchten, sehr reifen roten Beeren und die Blumennoten von Hochgebirgsblüten, Magnolie, Holunder und zarten Maiglöckchen auszeichnet.

Geschmack: samtig, sanft, rund, mild, weich, edel, gerbstoffbetont, mit außerordentlichem Reichtum an Aromen und einzigartigen, suggestiven Eindrücken. Die milden Noten verschmelzen mit großer Überzeugungskraft und Persönlichkeit.



AI CONCORSO
NAZIONALE ANAG



cod. art. 1.03.02 - da 70 cl
cofanetto in legno di salice
Willow casket
Kastchen aus Weidenholz

ALTA SELEZIONE/TOP SELECTION

GRAPPA STRAVECCHIA NONNO GIOVANNI

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: riflessi tendenti all'oro carico, invitante e limpido.

Profumo: caldo, fine, intenso, delicato, suggestivo, coinvolgente, con splendido concerto olfattivo di mandorla tostata, caffè, cacao, amaretto, pasticceria fresca, mallo di noce, miele, frutta rossa molto matura, arricchito da note floreali.

Gusto: vellutato, invitante, ampio, dolce, armonico, avvolgente, sensuale, ingentilito dalla fragranza della frutta a guscio, vaniglia e del tè, di grande eleganza, morbidezza ed intensità aromatica.

Organoleptic features:

Appearance: reflections tending to intense gold, inviting and clear.

Nose: warm, fine, intense, delicate, suggestive, engaging, with a splendid olfactory concert of toasted almonds, coffee, cocoa, macaroon, fresh pastries, walnut husks, honey, very ripe red fruit, enriched by flowery notes.

Taste: velvety, inviting, generous, sweet, harmonious, enveloping, sensual, refined by the fragrance of vanilla and tea, very elegant, aromatically smooth and intense.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: kräftige goldfarbene Reflexe, einladend und klar.

Duft: warm, fein, intensiv, mild, suggestiv, umfassend, mit einem prächtigen olfaktorischen Konzert aus gerösteter Mandel, Kaffee, Kakao, Amaretto, frischem Gebäck, der weichen Außenschale der Walnuss, Honig, sehr reifen roten Beeren, bereichert um Blumennoten.

Geschmack: samtig, einladend, weit, mild, harmonisch, umfassend, sinnlich, veredelt durch den Duft von Schalenfrüchten, Vanille und Tee, mit großer Eleganz, weiches und intensives Aroma.



cod. art. 1.03.03 - da 70 cl
cofanetto in legno di mogano
mahogany wood casket
Kastchen aus Mahagoniholz

ALTA SELEZIONE/TOP SELECTION

GRAPPA MOSCATO STRAVECCHIA-ALBAREL

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro, invitante.

Profumo: soave, solare, aristocratico, complesso, schietto, intrigante, appagante, intenso, suggestivo, di sensazionale finezza aromatica, con splendidi sentori tostati e fruttati dell'uva moscato, ananas, agrumi, mela renetta, con sfumature floreali di fiore sambuco, acacia, mughetto tenue e glicine.

Gusto: di rilevante morbidezza e raffinatezza, seducente, caldo, vegetale, dolce, distinto, invitante, rotondo, ricco, con delicate varietà, di frutta a guscio, speziate, balsamiche, fruttate, floreali, con importante bouquet aromatico.

Organoleptic features:

Appearance: amber intense, tending towards golden yellow, inviting.

Nose: light, sunny, noble, complex, straightforward, intriguing, satisfying, intense, suggestive, with exceptional fineness and aromatic qualities, marvellous fruity hints of muscatel grapes, pineapple, citrus fruits, rennet apples, with flowery nuances of elderberry, acacia, lily of the valley and wisteria.

Taste: very smooth and refined, seductive, warm, vegetal, sweet, distinguished, inviting, well rounded, rich, with delicate spicy, balsamic, fruity, flowery varieties, and an important aromatic bouquet.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: sanft, sonnig, aristokratisch, komplex, klar, ansprechend, befriedigend, intensiv, suggestiv, mit bemerkenswerter aromatischer Finesse, mit prächtigen Nuancen des Toastings und den fruchtigen Noten der Moscato-Traube, Ananas, Zitrusfrüchten, Renette-Äpfeln, dazu Blütennoten von Holunder, Akazie, zarten Maiglöckchen und Glyzinie.

Geschmack: bemerkenswert weich und raffiniert, verführerisch, warm, pflanzlich, mild, vornehm, einladend, rund, reich, mit zarten Nuancen von Schalenfrüchten, würzigen, balsamischen, fruchtigen und blumigen Noten mit einem bedeutenden Duftbouquet.



cod. art. 1.03.04 - da 70 cl
cofanetto in legno di mogano
mahogany wood casket
Kastchen aus Mahagoniholz

ALTA SELEZIONE/TOP SELECTION GRAPPA MÜLLER THURGAU STRAVECCCHIA-RONCOLA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro, attraente.

Profumo: raffinato, aromatico, solare, vanigliato, gentile, pulito, preciso, particolarmente intenso, gradevolmente fruttato di albicocca, ciliegia marasca, ribes nero, mirtillo e frutta rossa matura, con sentori tostati di nocciola, pistacchio, cacao, caffè, carruba, amaretto, brioches, crema e floreale.

Gusto: di eccezionale morbidezza e raffinatezza, caldo, elegante, aggraziato, dolce, rotondo, sincero, avvolgente, di grande ricchezza aromatica, conferma chiaramente i sentori fruttati, floreali, speziati, vanigliati e tostati avvertiti al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: amber intense, tending towards golden yellow, attractive.

Nose: refined, aromatic, sunny, vanilla flavoured, gentle, clean, firm, especially intense, pleasingly fruity of almond, marasca cherry, blackcurrant, bilberry and ripe red fruits, with hints of toasted hazelnuts, cocoa, coffee, carob beans, macaroon, brioche, cream and floral.

Taste: exceptionally smooth and refined, warm, elegant, graceful, sweet, well rounded, sincere, enveloping, with a great variety of aromas, fully confirming the fruity, flowery, spicy and vanilla hints experienced on the nose.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, anziehend.

Duft: raffiniert, aromatisch, sonnig, mit Vanillenuancen, edel, rein, präzise, besonders intensiv, angenehm fruchtig nach Aprikose, Maraska-Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere und reifen roten Beeren, mit Röstnoten von Haselnuss, Pistazie, Kakao, Kaffee, Johannisbrot, Amaretto, Brioches, Creme, blumig.

Geschmack: bemerkenswert weich und raffiniert, warm, elegant, gefällig, mild, rund, ehrlich, umfassend, sehr aromenreich, bestätigt klar die Frucht-, Blüten-, Gewürz-, Vanille- und Röstnoten, die man im Duft wahrnimmt.



cod. art. 1.03.05 - da 70 cl
cofanetto in legno di mogano
mahogany wood casket
Kastchen aus Mahagoniholz

ALTA SELEZIONE/TOP SELECTION

GRAPPA PINOT NERO STRAVECCHIA-CORTALTA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro, invitante.

Profumo: solare, ampio, armonico, pieno, molto gradevole, sincero, netto, ben dichiarato, unitamente a sentori fruttati di ciliegia marasca, ribes nero, lampone e frutta rossa matura, con note tostate di cacao, mandorla, pistacchio, mallo di noce, caffè, vaniglia e arricchito da note floreali.

Gusto: di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco, equilibrato, seducente, vellutato, sensuale, aggraziato, con autorevole bouquet aromatico, conferma le percezioni al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: amber intense, tending towards golden yellow, inviting.

Nose: sunny, generous, harmonious, full, very pleasant, sincere, clear-cut, well defined, together with hints of flowers and fruits, such as marasca cherry, blackcurrant, raspberry and ripe red fruits, with toasted notes of cocoa, almond, pistachio, walnut husks, coffee and vanilla.

Taste: exceptionally smooth and refined, well rounded, intense, long-lasting, rich, well balanced, seductive, velvety, sensual, graceful, with an authoritative aromatic bouquet, definitely confirming the perceptions on the nose.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: sonnig, weit, harmonisch, voll, sehr angenehm, ehrlich, klar, entschieden, ein Zusammenspiel aus Fruchtnoten von Maraska-Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Himbeere und reifen roten Beeren mit Röstnuancen von Kakao, Mandel, Pistazie, der weichen Außenschale der Walnuss, Kaffee, Vanille, blumig.

Geschmack: sehr weich und elegant, rund, intensiv, anhaltend, reich, ausgewogen, verführerisch, samtig, sinnlich, gefällig, mit einem bemerkenswerten Aromabouquet, bestätigt die Wahrnehmungen des Duftes.



cod. art. 1.03.06 - da 70 cl
cofanetto in legno di mogano
mahogany wood casket
Kastchen aus Mahagoniholz

ALTA SELEZIONE/TOP SELECTION

GRAPPA TEROLDEGO STRAVECCCHIA-BROILET

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra, con riflessi oro carico, attraente.

Profumo: caldo, delicato, intrigante, gentile, generoso, importante, appagante, ampio, avvolgente, vivo, con splendido concerto olfattivo di gianduia, mallo di noce, mandorla, pistacchio, caffè, carruba, amaretto, miele, crema, vaniglia, lievito, floreale e fruttato.

Gusto: particolarmente morbido, stimolante, aggraziato, armonico, dolce, rotondo, vellutato, sensuale, di grande varietà aromatiche e balsamiche, richiama le seducenti sensazioni avvertite al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: amber, with dark gold reflections, attractive.

Nose: warm, delicate, intriguing, gentle, generous, important, satisfying, ample, enveloping, lively, with a splendid olfactory concert of Gianduia chocolate, walnut husks, almond, pistachio, coffee, carob beans, macaroon, honey, cream, vanilla, yeast, floral and fruity.

Taste: especially smooth, stimulating, graceful, harmonious, sweet, well rounded, velvety, sensual, with great aromatic and balsamic varieties, it brings to mind the seducing sensations felt on the nose.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben mit kräftigen Goldreflexen, anziehend.

Duft: warm, sanft, mild, ansprechend, edel, großzügig, bedeutend, befriedigend, weit, umfassend, lebendig, mit einem prächtigen olfaktorischen Konzert von Nugat, der weichen Außenschale der Walnuss, Mandel, Pistazie, Kaffee, Johannisbrot, Amaretto, Honig, Creme, Vanille, Hefe, blumig und fruchtig.

Geschmack: besonders weich, anregend, gefällig, harmonisch, mild, rund, samtig, sinnlich, mit großer aromatischer und balsamischer Vielfalt und Anklang an die verführerischen Eindrücke, die man im Duft wahrgenommen hat.



cod. art. 1.03.08 - da 70 cl
 cofanetto in legno di mogano
 mahogany wood casket
 Kastchen aus Mahagoniholz

ALTA SELEZIONE/TOP SELECTION GRAPPA AMARONE STRAVECCHIA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro, invitante.

Profumo: solare, ampio, armonico, pieno, molto gradevole, sincero, netto, ben dichiarato, unitamente a sentori fruttati di frutta rossa matura, con note tostate di cacao, mandorla, pistacchio, mallo di noce, caffè, vaniglia.

Gusto: di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco, equilibrato, seducente, vellutato, sensuale, aggraziato, con autorevole bouquet aromatico e floreale.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow, inviting.

Nose: sunny, generous, harmonious, full, very pleasant, sincere, clear-cut, well defined, together with hints of ripe red fruit, with toasted notes of cocoa, almond, pistachio, walnut husks, coffee and vanilla.

Taste: exceptionally smooth and refined, well rounded, intense, longlasting, rich, well balanced, seductive, velvety, sensual, graceful, with an authoritative aromatic bouquet.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: sonnig, umfassend, harmonisch, voll, sehr angenehm, ehrlich, klar, entschieden, zusammen mit Fruchtnoten aus reifem rotem Beerenobst mit Röstnoten von Kakao, Mandel, Pistazie, der weichen Außenschale der Walnuss, Kaffee und Vanille.

Geschmack: sehr weich und elegant, rund, intensiv, nachhaltig, reich, ausgewogen, verführerisch, samtig, sinnlich, gefällig, mit bemerkenswertem Aroma- und Blumenbouquet



cod. art. 1.03.07 - da 70 cl
bottiglia astucciata
bottle with case
Flasche im Etui

ALTA SELEZIONE/TOP SELECTION GRAPPA GRAN CUVÉE STRAVECCHIA-SCLAVE

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro, invitante.

Profumo: di elevata gentilezza ed eleganza, caldo, seducente, intenso, fine, fragrante, con delicati sentori fruttati di uva bianca matura, prugna, albicocca, ciliegia marasca, contraddistinto da sfumature di vaniglia, caffè, amaretto, cacao, pistacchio, pasticceria fresca e frutta a guscio.

Gusto: particolarmente raffinato e delicato, armonico, equilibrato, vinoso, sincero, floreale, morbido, con piacevole tonalità di spezie, mallo di noce, mandorle, miele e lievito, di grande ricchezza aromatica.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, veering towards golden yellow, inviting.

Nose: very gentle and refined, warm, seductive, intense, fine, fragrant, with delicate fruity notes of ripe white grapes, plum, apricot, marasca cherry, with hints of vanilla, coffee, macaroon, cocoa, fresh pastries, dried fruit and pistachio.

Taste: especially refined and delicate, harmonious, well balanced, vinous, sincere, floral, smooth, with pleasant hints of spices, walnut husks, almonds, honey and yeast, richly aromatic.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: sehr edel und elegant, warm, verführerisch, intensiv, fein, wohlriechend, der sich angenehm durch Nuancen von sehr reifen Apfel, Pflaume, Aprikose, Kirsche, mit Nuancen von Vanille, Kaffee, Amaretto, Kakao, Pistazie, frischem Gebäck und Schalenfrüchten.

Geschmack: besonders raffiniert und sanft, harmonisch, ausgewogen, weinig, ehrlich, blumig, weich, mit Gewürznüancen, der weichen Außenschale der Walnuss, Mandel, Honig und Hefe, mit außerordentlichem Reichtum an Aromen.



GRAN CRU

GRAPPA AMARONE RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro, invitante e limpido.

Profumo: solare, ampio, armonico, pieno, molto gradevole, sincero, netto, ben dichiarato, unitamente a sentori fruttati di frutta rossa matura, con note tostate di cacao, mandorla, pistacchio, mallo di noce, caffè, vaniglia.

Gusto: di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco, equilibrato, seducente, vellutato, sensuale, aggraziato, con autorevole bouquet aromatico e floreale.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, veering towards golden yellow.

Nose: sunny, generous, harmonious, full, very pleasant, sincere, clear-cut, well defined, together with hints of ripe red fruit, with toasted notes of cocoa, almond, pistachio, walnut husks, coffee and vanilla.

Taste: exceptionally smooth and refined, well rounded, intense, longlasting, rich, well balanced, seductive, velvety, sensual, graceful, with an authoritative aromatic bouquet.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: sonnig, umfassend, harmonisch, voll, sehr angenehm, ehrlich, klar, entschieden, zusammen mit Fruchtnoten aus reifem rotem Beerenobst mit Röstnoten von Kakao, Mandel, Pistazie, der weichen Außenschale der Walnuss, Kaffee und Vanille.

Geschmack: sehr weich und elegant, rund, intensiv, nachhaltig, reich, ausgewogen, verführerisch, samtig, sinnlich, gefällig, mit bemerkenswertem Aroma- und Blumenbouquet.



cod. art. 1.15.01 - da 70 cl
cofanetto in legno di mogano
mahogany wood casket
Kastchen aus Mahagoniholz



GRAN CRU

ACQUAVITE DI VINO

INVECCHIATA OLTRE 15 ANNI

AGED OVER 15 YEARS/ÜBER 15 JAHRE GEREIT

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso e invitante.

Profumo: fruttato e speziato, morbido, delicato, caldo, suadente, fine, seducente, elegante, piacevolmente caratterizzato da sentori di uva fresca, di frutta a guscio, fichi, pane, noce, mandorla, vaniglia e cacao.

Gusto: aristocratico, vellutato, solare, rotondo, molto armonico, di autorevole ricchezza aromatica e persistenza, sprigionano sentori di pesca, cedro, pere, cioccolato e vaniglia, splendido bouquet con note fruttate e tostate.

Organoleptic features:

Appearance: amber intense and inviting.

Nose: fruity and spicy, smooth, delicate, warm, soothing, fine, seductive, elegant, pleasingly characterized fruity scents, dried fruit, figs, bread, walnut, almond, vanilla and cocoa.

Taste: noble, velvety, sunny, well rounded, very harmonious, decisively aromatic and persistent palette, leaves a light aftertaste of peach, cedar, pear, chocolate and vanilla, splendid bouquet with hints of fruit and toast.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben und einladend.

Duft: fruchtig und würzig, weich, mild, warm, schmeichelnd, fein, verführerisch, elegant, angenehm geprägt durch die Nuancen von frischen Trauben, Schalenobst, Feigen, Brot, Walnüssen, Mandeln, Vanille und Kakao.

Geschmack: aristokratisch, samtig, sonnig, rund, sehr harmonisch, bemerkenswert aromareich und nachhaltig werden Noten von Pfirsich, Zeder, Birne, Schokolade und Vanille freigesetzt, prächtiges Bouquet mit Frucht- und Röstnoten.



cod. art. 1.15.02 - da 70 cl
cofanetto in legno di mogano
mahogany wood casket
Kastchen aus Mahagoniholz

GRAPPA TRENTINA BARRICATA

OTTENUTA CON VINACCE PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE

PRODUCED WITH VINASSE FROM ORGANIC FARMING/TRASTER AUS BIOLOGISCHEM ANBAU

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: delicato, particolarmente caldo, solare, molto gradevole, ricco, sincero, di particolare finezza aromatica, con splendidi sentori fruttati di uva appena raccolta, pera, piccoli frutti, mela golden, agrumi, con meraviglioso concerto olfattivo di pasticceria fresca, amaretto, caffè, vaniglia, lievito, mandorla e gianduia.

Gusto: di grande morbidezza e raffinatezza, vellutato, distinto, naturale, dolce, rotondo, avvolgente, lungo, con autorevole bouquet aromatico, richiama le seducenti sensazioni avvertite al profumo.

Organoleptic Characteristics:

Appearance: intense amber colour tinged with golden hues.

Bouquet: delicate, warm, bright, very palatable, rich, genuine, a particularly fine aroma, with the wonderful fruity fragrance of freshly-picked grapes, pears, berries, Golden Delicious apples and citrus fruits, and a lovely hint of fresh pastries, macarons, coffee, vanilla, baking powder, almonds and hazelnuts.

Taste: very smooth and refined, distinct, natural, sweet and round, with an authoritative aromatic bouquet, reminiscent of the seductive sensations of the fragrance.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: sanft, besonders warm, sonnig, sehr angenehm, reich, ehrlich, mit aromatische Finesse, mit prächtigen Nuancen von Traube, Birne, Beeren, Apfel, Zitrusfrüchten, sowie einem wunderbaren olfaktorischen Konzert aus frischem Gebäck, Amaretto, Kaffee, Vanille, Hefe, Mandeln und Nugat.

Geschmack: mit großer Weiche und Finesse, samtig, vornehm, natürlich, mild, rund, umfassend, lang, mit einem bemerkenswerten Aromabouquet, welches man im Duft wahrgenommen hat.



cod. art. 1.15.03 - da 70 cl
cofanetto in legno di mogano
mahogany wood casket
Kastchen aus Mahagoniholz

MORMORIO DELLA FORESTA



GRAPPA RISERVA

da 70 cl. - cod. art. 1.04.11

da 150 cl. - cod. art. 1.04.01

GRAPPA CHARDONNAY

da 70 cl. - cod. art. 1.04.12

da 150 cl. - cod. art. 1.04.02

Bottiglia Astucciata

Bottle with case/Flasche im Etui

GRAPPA GRAN CUVÉE

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

Profumo: pulito, fragrante, equilibrato, netto, delicato, etereo, con molta grazia, chiare note vegetali e fruttate, specialmente di frutti di bosco, lampone, ciliegia e mirtillo.

Gusto: morbido, rotondo, di bella struttura, fine, di straordinaria armonia, piacevoli sentori di frutta e fiori, con un retrogusto gradevolmente delicato, conferma le sensazioni avvertite al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: clean, fragrant, well balanced, clear-cut, delicate, ethereal, very graceful, with clear vegetal hints and fruity notes, especially of wild berries, raspberry, cherry and bilberry.

Taste: smooth, well rounded and structured, fine, extraordinary harmony, pleasant hints of fruits and flowers, and a pleasingly delicate aftertaste, confirming the sensations felt on the nose.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, klar und durchsichtig.

Duft: sauber, duftend, ausgeglichen, deutlich, delik特, ätherisch, mit viel Grazie, mit deutlichen Pflanzen- und Fruchtnoten, insbesondere Waldfrüchte, Himbeere, Kirsche und Blaubeere.

Geschmack: weich, rund, mit schöner Struktur, fein, von herausragender Harmonie, angenehmer Eindruck von Frucht und Blumen, mit einem angenehmen, delikaten Abgang, bestätigt die Eindrücke der Nase.



cod. art. 1.05.01 - da 70 cl



cod. art. 1.05.02 - da 100 cl



cod. art. 1.06.01 - da 70 cl

PIÙ® GRAPPA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: fine, fragrante, intenso, caratteristico, elegantemente delicato, aromatico, con evidenti sentori floreali specialmente di viola mammola, iris, gradevolmente fruttato di mora ed amarena.

Gusto: morbido, gentile, raffinato, sincero, fresco, fine, con corrispondenza aromatica tra naso e bocca, retrogusto delicatamente dolce, è un prodotto veramente unico sotto tutti i punti di vista.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: fine, fragrant, intense, characteristic, elegantly delicate, aromatic, with clear flowery notes, especially violets, pleasingly fruity with hints of blackberries and sour cherries.

Taste: smooth, gentle, refined, sincere, fresh, fine, with a correspondence of aromas between nose and mouth, a delicately sweet aftertaste; a truly unique product from all points of view.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und hell.

Duft: fein, wohlriechend, dicht, charakteristisch, elegant und delikat, aromatisch, mit eindeutig vermittelten Noten von Blumen insbesondere Veilchen, Iris, angenehme Frucht nach Brombeere und Sauerkirsche.

Geschmack: weich, sanft, geschliffen, ehrlich, frisch, fein, mit einer Entsprechung zwischen Nase und Gaumen, leichte Süße im Naschgeschmack, ein einmaliges Produkt unter allen Gesichtspunkten.



AI CONCORSO
NAZIONALE GRAPPA
di ECCELLENZA
ANAG



GRAPPA MOSCATO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: aromatico, intenso, soavemente etereo, coinvolgente, fine, fresco, fragrante, con delicati sentori floreali di petali di rosa canina, fiori d'arancio, magnolia, mughetto tenue, sambuco, salvia, agrumi e tipico dell'uva Moscato.

Gusto: morbido, delicato, gentile, rotondo, raffinato, saporito, tipico, complesso, fruttato e persistente di mela e ananas, di grande vivacità, con chiaro sottofondo aromatico e note di crosta di pane, conferma le sensazioni avvertite al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: aromatic, intense, gently ethereal, enveloping, fine, fresh, fragrant, with delicate floral hints of briar rose petals, orange blossoms, lily of the valley, elderberry, sage, citrus fruits and typical scents of Moscato grapes

Taste: smooth, delicate, gentle, well rounded, refined, savoury, characteristic, complex, fruity and persistent of apple and pineapple, vivacious, with clear aromatic background and notes of bread crust, confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und hell.

Duft: aromatisch, dicht, leicht ätherisch, vereinnehmend, fein, frisch, wohlriechend, mit delikaten Nuancen Hagebuttenblättern, Orangenblüten Magnolie, leichten Maiglöckchen, Holunder, Pflanzen und sortentypischer Moscato Rebe.

Geschmack: weich, delikat, anmutend, rund, geschliffen saftig, typisch, komplex, fruchtig und vordringlich Apfel sowie Ananas, sehr lebendig, mit einem klaren aromatischen Untergrund nach Brotkruste, bestätigt den gewonnenen Eindruck der Nase.



cod. art. 1.07.02 - da 70 cl

GRAPPA TRAMINER AROMATICO GEWÜRZTRAMINER

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: aromatico, intenso, persistente, gradevole, tipico, delicato, con un complesso di sfumature floreali, in particolare petali di rose, fiori d'arancio, gelsomino, sambuco, mugugno tenue, miele, speziato di chiodi di garofano e tiglio.

Gusto: pieno, ricco, avvolgente, particolarmente morbido ed equilibrato, gradevole, con note ben evidenti di frutta matura e mandorla amara, con personale persistenza aromatica intensa.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: aromatic, intense, persistent, pleasant, characteristic, delicate, with a complex of floral nuances, especially rose petals, orange blossom, elderberry, lily of the valley, honey, with spicy hints of cloves and lime-tree flowers.

Taste: full, rich, enveloping, especially smooth and well balanced, pleasant, with clear hints of ripe fruit and bitter almonds, and intense aromatic persistence.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: aromatisch, intensiv, langanhaltend, angenehm, sortentypisch, delikat, mit komplexen blumigen Tönen, insbesondere Rosenblätter, Orangenblüten, Jasmin, Holunder, Maiglöckchen, Honig, leichte Gewürznelke sowie Linde.

Geschmack: satt, reich, einhüllend, ausgesprochen weich und ausgeglichen, angenehm, mit deutlichen Nuancen nach reifem Obst und Bittermandel, mit eigenständiger, nachdringlicher, dichter Aromatik.



GRAPPA MÜLLER THURGAU

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: aromatico, delicato, elegante, fragrante, fresco, gradevolmente fruttato di mela appena raccolta, albicocca, agrumi e pesca, con sentori floreali di gelsomino, glicine in fiore, rosa, sambuco, narciso e salvia.

Gusto: fresco, vellutato, elegante, fine, preciso, invitante, appaga con sapori finali fragranti, aromatici e di buona lunghezza, corrisponde perfettamente alle sensazioni olfattive.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: aromatic, delicate, elegant, fragrant, fresh, pleasingly fruity scents of just picked apples,, apricot, citrus fruits and peach, with floral hints of jasmine, blooming wisteria, rose, elderberry flower and sage.

Taste: fresh, velvety, elegant, fine, firm, inviting, with pleasingly fragrant, aromatic and persistent finish, fully confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: aromatisch, delikate elegant, wohlriechend, frisch, angenehm, nach frisch gepflücktem Apfel, Aprikose, Zitrusfrüchte und Pfirsich, mit blumigen Anklängen nach Jasmin, Flieder, Rose, Holunder, Narzissen und Salbei.

Geschmack: frisch, samtig, elegant, fein, unumwunden, einladend, stellt mit wohlriechenden Geschmäckern zufrieden, Aromen einer guten Länge, entspricht in perfektem Maße dem Eindruck der Nase.

cod. art. 1.07.03 - da 70 cl



cod. art. 1.07.04 - da 70 cl

GRAPPA NOSIOLA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: caratteristico, tenue, gentile, floreale di piccoli fiori bianchi, delicatamente fruttato con sentore di mela acerba, nocciola ed infusi d'erbe.

Gusto: morbido, gradevole, elegante, raffinato, armonico, equilibrato, fragrante, caratteristico, piacevolmente fresco e delicato, conferma lo splendido concerto di sensazioni avvertite al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: characteristic, slight, gentle, floral scents of small white blooms, delicately fruity with hints of green apple, hazelnut and herbal tea.

Taste: smooth, pleasant, elegant, refined, harmonious, well balanced, fragrant, characteristic, pleasing fresh and delicate, confirming the splendid concert of olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: charakteristisch, mild, sanft, blumig nach kleine weißen Blumen, zart fruchtig mit Nuancen nach bitterem Apfel, Haselnuß und Kräutertee.

Geschmack: weich, gefällig, elegant geschliffen, harmonisch, ausgeglichen, wohlriechend, charakteristisch, angenehm frisch und delikat, bestätigt das wunderbare Konzert der angedeuteten Eindrücke der Nase.



GRAPPA CHARDONNAY

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: gradevole, pronunciato, fine, ampio, variegato, fragrante, delicatamente fruttato tipico dell'uva d'origine, lampone, pesca, mela Golden e albicocca, ricorda piacevolmente sentori di vaniglia, nocciola, frutta secca e miele d'acacia.

Gusto: armonico, morbido, vellutato, ricco, avvolgente, equilibrato, elegante, fresco, fruttato e floreale, di grande lunghezza e complessità con sentori di crosta di pane fresco e miele, rispecchia pienamente le percezioni olfattive.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: pleasant, marked, fine, generous, variegated, fragrant, delicately fruity typical of the variety of origin, raspberry, peach, Golden apple and apricot, reminiscent of pleasing hints of vanilla, hazelnut, dried fruits and acacia honey.

Taste: harmonious, smooth, velvety, rich, enveloping, well balanced, elegant, fresh, fruity and floral, very long and complex persistence with notes of fresh bread crust and honey, fully reflects the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: gefällig, betont, fein satt, vielschichtig, wohlriechend, delikate typische Frucht der Rebsorte, Himbeere, Pfirsich, Golden-Apfel und Aprikose, erinnert angenehm an Haselnuß, Dörrobst und Akazienhonig.

Geschmack: harmonisch, weich, samtig, satt, einhüllend, ausgeglichen, frisch, fruchtig und blumig, mit großer Länge und Komplexität sowie einem Geschmack nach frischer Brotkruste und Honig, spiegelt vollends die olfaktorischen Wahrnehmungen wider.

cod. art. 1.07.05 - da 70 cl



cod. art. 1.07.06 - da 70 cl

GRAPPA PINOT GRIGIO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: gradevole, equilibrato, delicatamente fruttato e di grande finezza con la fragranza tipica dell'uva Pinot Grigio appena raccolta, pera matura, piccoli frutti, pesca, agrumi, speziato di vaniglia, camomilla e con sfumature floreali.

Gusto: morbido, fragrante, fresco, sapido, di buona struttura equilibrata e persistente, con sentori evidenti di ribes bianco e mela, conferma le sensazioni olfattive.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: pleasant, well balanced, delicately fruity and very fine with the typical fragrance of just picked Pinot Grigio grapes, ripe pears, small berries, peach, citrus fruits, vanilla, chamomile and floral hints.

Taste: smooth, fragrant, fresh, flavorful, with good well-balanced and persistent structure, with marked hints of white currant and apple, fully confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: gefällig ausgeglichen, zart fruchtig und von großer Finesse mit dem typischen Wohlgeruch eben geernteten des Pinot Grigio, reife Birne, kleine Früchte, Pfirsich, Zitrusfrüchte, Vanillegewürz, Kamille und weiteren florealen Düften.

Geschmack: weich, wohlriechend, frisch, satt, mit einer guten ausgeglichenen und langanhaltenden Struktur, mit offensichtlichem Geschmack nach weißer Johannisbeere und Apfel, bestätigt die olfaktorischen Wahrnehmungen.



GRAPPA MARZEMINO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: gentile, avvolgente, fresco, elegante, fragrante, ricco di sfumature che ricordano i piccoli frutti di bosco, lampone, ciliegia, prugna, a cui si accompagnano timbri aromatici e floreali, specialmente di viola mammola e iris.

Gusto: morbido, rotondo, pulito, equilibrato, fruttato, caldo, estremamente elegante, vellutato, invitante, armonico e delicato con sfumature aromatiche naturali e di ottima finezza e freschezza.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: gentle, enveloping, fresh, elegant, fragrant, rich in nuances of wild berries, raspberry, cherries, plum, accompanied by aromatic floral hints, especially violets.

Taste: smooth, well rounded, clean, well balanced, fruity, warm, extremely elegant, velvety, inviting, harmonious and delicate with natural aromatic tones of excellent fineness and freshness.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: sanft, vereinnnehmend, frisch, elegant, wohlriechend, reich an kleinen Waldfrucht Noten, Himbeere, Kirsche, Zwetschge, aromatische und floreale Eindrücke, insbesondere Duftveilchen und Iris.

Geschmack: weich, rund, klar, ausgeglichen, fruchtig, warm, ganz besonders elegant, samtig, einladend, harmonisch und delikat mit Anklängen natürlicher Aromen sowie Finesse und Frische.



AI CONCORSO
NAZIONALE GRAPPA
di ECCELLENZA
ANAG



GRAPPA TEROLDEGO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

Profumo: intenso, stimolante, molto personale, gradevole, etero, variegato, con note fruttate di lampone, mora selvatica, ribes rosso, mirtillo e prugna, di spiccata finezza.

Gusto: armonico, corposo, sapido, superbo, ha carattere, appagante, piacevole, elegante e con sentori di mandorla, cioccolato e liquirizia, conferma le sensazioni olfattive.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent

Nose: intense, stimulating, intimate, pleasant, ethereal, variegated, with fruity notes of raspberry, wild blackberry, redcurrant, bilberry and plum, distinctly fine.

Taste: harmonious, full-bodied, flavourous, distinctive, superb, satisfying, pleasant, elegant and with hints of almond, chocolate and liquorice.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, kristallin und klar.

Duft: intensiv, anregend, sehr persönlich, angenehm, ätherisch, vielfältig, mit Fruchtnoten von Himbeere, wilder Brombeere, roter Johannisbeere, Heidelbeere und Pflaume, mit ausgeprägter Finesse.

Geschmack: harmonisch, füllig, kernig, stolz, charaktervoll, befriedigend, angenehm elegant und mit Zügen von Mandel, Schokolade und Lakritze.



GRAPPA PINOT NERO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: robusto, intenso, armonioso, ampio, molto gradevole, rotondo, tipico, ben dichiarato, con netti sentori fruttati di ciliegia marasca, ribes nero, lampone e frutta rossa.

Gusto: caratteristico, armonico, morbido, elegante, vigoroso, importante, equilibrato, persistente, pulito, lineare e piuttosto deciso, conferma le sensazioni riscontrate al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: robust, intense, harmonious, generous, very pleasant, well rounded, characteristic, well defined, with marked fruity hints of marasca cherry, blackcurrant, raspberry and red fruit.

Taste: characteristic, harmonious, smooth, elegant, vigorous, important, well balanced, persistent, clean, linear and rather firm, fully confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: robust, dicht, harmonisch, stoffig, sehr angenehm, rund, typisch, klar verkündet, mit deutlichen Fruchteindrücken nach Wildkirsche, schwarze Johannisbeere, Himbeere und rote Früchte.

Geschmack: sortentypisch, harmonisch, weich, elegant, kräftig, wichtig, ausgeglichen, langanhaltend, klar, unmittelbar und entschlossen, bestätigt die Eindrücke der Nase.

PENSIERO TRENTINO DA 20 CL



cod. art. 1.08.01



cod. art. 1.08.02



cod. art. 1.08.03



cod. art. 1.08.04



cod. art. 1.08.05



cod. art. 1.08.06



cod. art. 1.08.07



cod. art. 1.08.08



cod. art. 1.08.09



cod. art. 1.08.10



cod. art. 1.08.11



cod. art. 1.08.12



cod. art. 1.08.13

de VARDA® GRAPPA PROSECCO



Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: fragrante, variegato, ampio, molto gradevole, ben dichiarato, morbido, fruttato specialmente di mela Golden e gradevolmente floreale di glicine in fiore.

Gusto: caratteristico, armonico, fresco, delicato, raffinato, elegante, equilibrato, fragrante, pulito, con sentori di crosta di pane fresco, lineare e con retrogusto delicatamente dolce.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: fragrant, variegated, generous, very pleasant, well defined, smooth, fruity, especially of Golden apple, with pleasingly floral hints of blooming wisteria.

Taste: characteristic, harmonious, fresh, delicate, refined, elegant, well balanced, fragrant, clean, with hints of fresh bread crust, linear and with a delicately sweet aftertaste.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: wohlriechend, vielschichtig, reich, sehr angenehm, klar verkündet, weich, fruchtig, insbesondere Golden-Apfel und angenehme Fliederblüten.

Geschmack: sortentypisch, harmonisch, frisch, delikat geschliffen, elegant, ausgeglichen, wohlriechend, klar, mit Anklängen nach Brotkruste, direkt und mit einem beinahe süßen Nachgeschmack.

cod. art. 1.09.01 - da 70 cl



cod. art. 1.09.02 - da 70 cl

de VARDA® GRAPPA AMARONE

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente e limpido.

Profumo: ricco, intenso, aromatico, avvolgente, gradevole, soave, rotondo e con delicate note fruttate e vanigliate, con sentori floreali di magnolia e rosa.

Gusto: morbido, delicato, sapido, invitante, elegante e pulito, di ottima struttura, armonico ed equilibrato, lascia un sentore piacevole di frutta secca e candita, rispecchia chiaramente le percezioni olfattive.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: rich, intense, aromatic, enveloping, pleasant, soft, well rounded and with delicate notes of fruit and vanilla and hints of magnolia and rose.

Taste: smooth, delicate, flavourful, inviting, elegant and clean, excellently structured, harmonious and well balanced, leaves a pleasant hint of dried and candied fruits, clearly expressing the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: reich, dicht, aromatisch, anmutend, angenehm, gefällig, weich und delikate mit Frucht- und Vanillenoten, florenale Eindrücke nach Magnolie und Rose.

Geschmack: weich, delikate, stoffig, einladend, elegant und klar, hervorragend strukturiert, harmonisch und ausgeglichen, hinterläßt einen angenehmen Eindruck von Dörrobst und kandierten Früchten, spiegelt ganz deutlich die Eindrücke der Nase wider.



ACQUAVITE DI UVA "GRANDUVA"®

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

Profumo: vellutato, fresco, rotondo, fine, aggraziato, sottile, fragrante, delicato, con un complesso di note aromatiche e floreali, ricorda molto la primavera

Gusto: di straordinaria armonia e finezza, pulito, raffinato, aromatico, equilibrato, morbido, vivace, gradevolmente floreale, ricorda piacevolmente sentori fruttati in particolare dell'uva bianca.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: velvety, fresh, well rounded, fine, graceful, subtle, fragrant, delicate, with a complex array of light aromatic and floral scents, reminiscent of springtime.

Taste: of extraordinary harmony and elegance, clean, refined, aromatic, well balanced, smooth, vivacious, pleasingly floral, enjoyable reminiscence of fruit, especially of white grapes.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: samtig, frisch, rund, fein, anmutend, zart, wohlriechend, delikat, mit einer Zusammenstellung von aromatischen und florealen Noten, erinnert stark an den Frühling.

Geschmack: außergewöhnlich harmonisch und fein, klar, geschliffen, aromatisch, ausgeglichen, weich, lebendig, angenehm floreal, gibt fruchtige Eindrücke wider insbesondere weiße Trauben.



ACQUAVITE DI PERE "WILLIAMS"

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino, trasparente

Profumo: delicato, persistente, fragrante, gradevole, intenso, franco, caratteristico, particolarmente aromatico e fruttato, netto riconoscimento della Pera Williams molto matura.

Gusto: molto morbido, aromatico, distinto, dolce, ricco, vellutato, fine e di grande vivacità, con aroma autorevole ed infinita persistenza, conferma le seducenti sensazioni avvertite al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

Nose: delicate, persistent, fragrant, pleasant, intense, frank, characteristic, especially aromatic and fruity, easy recognition of the very ripe Williams Pear.

Taste: very smooth, aromatic, clear-cut, sweet, rich, velvety, fine and vivacious, with authoritative aroma and infinite persistence, confirming the seductive sensations heralded by its fragrance.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: delikat, langanhaltend, wohlriechend, angenehm, dicht, freiherzig, charakteristisch, besonders aromatisch und fruchtig, unmittelbar die Williams-Birne zu erkennen.

Geschmack: sehr weich, aromatisch, edel, süß, reich, samtig, im Nachgang große Lebendigkeit, mit bedeutenden Aromen und einer schier endlosen Nachhaltigkeit, bestätigt eindeutig die gefühlten Empfindungen der Nase.

MEZZOLITRO



cod. art. 1.11.01 - da 50 cl
GRAPPA TEROLDEGO
GRAN RISERVA



cod. art. 1.11.02 - da 50 cl
GRAPPA PINOT NERO
GRAN RISERVA



cod. art. 1.11.03 - da 50 cl
GRAPPA MÜLLER THURGAU
GRAN RISERVA

MEZZOLITRO



cod. art. 1.11.04 - da 50 cl
GRAPPA MOSCATO
GRAN RISERVA



cod. art. 1.11.05 - da 50 cl
GRAPPA
RISERVA TRENTINA

MEZZOLITRO



cod. art. 1.11.06 - da 50 cl
GRAPPA MOSCATO



cod. art. 1.11.07 - da 50 cl
GRAPPA MÜLLER THURGAU



cod. art. 1.11.08 - da 50 cl
GRAPPA CHARDONNAY

MEZZOLITRO



cod. art. 1.11.09 - da 50 cl
GRAPPA PINOT GRIGIO



cod. art. 1.11.10 - da 50 cl
GRAPPA TEROLDEGO



cod. art. 1.11.11 - da 50 cl
GRAPPA GRAN CUVÉE

MEZZOLITRO



cod. art. 1.11.20 - da 50 cl
GRAPPA
ALLA LIQUIRIZIA



cod. art. 1.11.21 - da 50 cl
GRAPPA
ALLE GEMME DI MUGO



cod. art. 1.11.22 - da 50 cl
GRAPPA
ALL'ASPERULA

MEZZOLITRO



cod. art. 1.11.23 - da 50 cl
GRAPPA AL GINEPRO



cod. art. 1.11.24 - da 50 cl
GRAPPA ALLA RUTA

MEZZOLITRO



cod. art. 1.11.30 - da 50 cl

LIQUORE AMARO D'ERBE E RADICI

Antica Ricetta di Famiglia/Old family recipe

Nach einem alten familienrezept



cod. art. 1.11.31 - da 50 cl

LIQUORE LIQUIRIZIA



cod. art. 1.11.32 - da 50 cl

LIQUORE MIRTILLO

MEZZOLITRO



cod. art. 1.11.33 - da 50 cl
LIQUORE FRAGOLINE DI BOSCO



cod. art. 1.11.34 - da 50 cl
LIQUORE MELA VERDE



cod. art. 1.11.35 - da 50 cl
LIQUORE LIMONCINO

MEZZOLITRO



cod. art. 1.11.40 - da 50 cl
**LIQUORE PANNA
AL LIMONE**



cod. art. 1.11.41 - da 50 cl
**LIQUORE PANNA
ALLA FRAGOLA**



cod. art. 1.11.42 - da 50 cl
**LIQUORE PANNA
ALLA NOCCIOLA**



cod. art. 1.11.43 - da 50 cl
**LIQUORE PANNA
AL CAFFÈ**



◀ MIGNON

con espositore da banco (cm. 14,5 x 14,5 x 15 h)

Contiene n° 16 mignon da 5 cl

Grappa Moscato	cod. art. 1.12.01
Grappa Chardonnay	cod. art. 1.12.02
Grappa Müller Thurgau	cod. art. 1.12.03
Grappa Teroldego	cod. art. 1.12.04
Più® Grappa	cod. art. 1.12.06
Triè® Grappa Riserva	cod. art. 1.12.05
Grappa Moscato Riserva	cod. art. 1.12.07
Grappa Müller Thurgau Riserva	cod. art. 1.12.08
Grappa Pinot Nero Riserva	cod. art. 1.12.09
Grappa Teroldego Riserva	cod. art. 1.12.10
Acquavite di Vino - Brandy	cod. art. 1.12.11

GUIDA D'ASSAGGIO - A ▶

cm. 33 x 27 x 5 h

Contiene:

n° 5 mignon da 5 cl

di Grappe Riserve assortite

n° 1 mignon da 5 cl di Brandy

n° 6 praline di Cioccolato

cod. art. 1.13.01



◀ GUIDA D'ASSAGGIO - B

cm. 33 x 27 x 5 h

Contiene n° 6 mignon da 5 cl

di Grappe assortite

n° 3 vasetti da 40 g. di miele assortito

cod. art. 1.13.02

Le 3 Meraviglie Trentine

cod. art. 1.17.01

Cofanetto contenente:

1 Bottiglia di Grappa Teroldego Riserva 40% vol - da 20 cl.

1 Bottiglia di Grappa Pinot Nero Riserva 40% vol - da 20 cl.

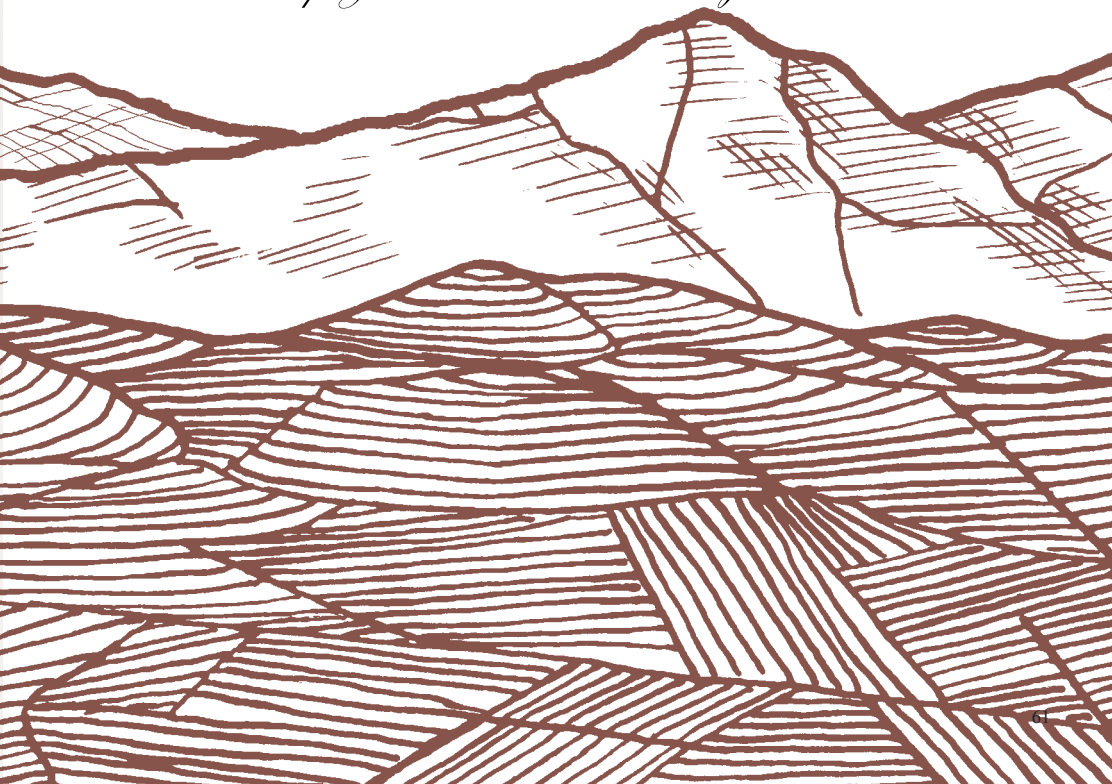
1 Bottiglia di Triè Grappa Riserva 40% vol - da 20 cl.



Cantine
CAMPO MASERI®



Terra di Grandi Vini
Land of Great Wines / Land der großen Weine





Un Giardino Vitato - A Vine Garden - Ein Rebengarten

Ai piedi dell'arco alpino, il Trentino gode di un clima favorevole alla coltura di pregiate varietà d'uva. Al suo centro, c'è la Piana Rotaliana, zona viticola per eccellenza, culla dei più prestigiosi prodotti dell'enologia trentina. È stata definita da Cesare Battisti "il più bel giardino vitato d'Europa".

Quest'estensione di pergolati, percorsa dalle limpide acque del torrente Noce e dal fiume Adige, è un vasto triangolo alluvionale, perciò una terra fertile e generosa, con una particolare conformazione del terreno, ricco di elementi calcarei, porfirici e ben drenato. Le montagne circostanti digradano dolcemente in soleggiate, meravigliose colline, ideali per la viticoltura. Il clima continentale qui s'incontra con quello mediterraneo, nel cuore delle Dolomiti. Una felicissima combinazione che in estate regala temperature miti, con notevoli escursioni termiche fra il giorno e la notte, le quali conferiscono ai vini particolari profumi ed aromi.

Situated at the foot of the Alps, the region named "Trentino" enjoys a fair climate for the cultivation of rare grape varieties. At its centre, a viticultural plain par excellence such as the "Piana Rotaliana", is the cradle of the most prestigious enological products of this area. Thanks to the lush vineyards cultivated with the typical trentino pergola, Cesare Battisti defined this area as "the most beautiful garden in Europe".

This pergola expanse is crossed by the stream Noce and the river Adige, it consists of a wide alluvial plain and it has fertile, generous and always well-drained soil, rich in calcareous and porphyry elements. The surrounding mountains slowly slope down to sunny, marvellous hills, which are perfectly fit for viticulture. Here between the Dolomites and the Garda lake the continental climate meets the Mediterranean and such combination proves to be very salubrious. The mildness of summers and a considerable temperature range between night and day greatly contribute to the complexity of the aromas of wines.

Das Klima des Trentino, in den italienischen Ostalpen gelegen, ist ideal für den Anbau erlesener Rebsorten. In ihrer Mitte befindet sich das Unterland der *Piana Rotaliana*, das Trentiner Weinbaugebiet schlechthin, Heimat erlesener Weinbauprodukte. Cesare Battisti, Trentiner Freiheitskämpfer unter Österreich-Ungarn, bezeichnete die Gegend als den "schönsten Rebengarten Europas". Die Gartenlauben der *Piana Rotaliana*, die von den Flüssen Etsch und Noce durchquert werden, befinden sich auf einem Dreieck aus Schwemmland, also auf fruchtbaren und drainierten Boden, dessen Muttergestein teils aus Kalkstein, teils aus Porphyr besteht. Wo sich die Berge zu sanften, wunderschönen Hügeln abstufen, dort entsteht der perfekte Standort für die Reben. Hier, im Herzen der Dolomiten, trifft das kontinentale auf das mediterrane Klima, das die milden Sommertemperaturen und die Tag-Nacht-Exkursion entstehen lässt, die unseren Weinen ihre kennzeichnenden Aromen und ihr einzigartiges Bouquet verleihen.

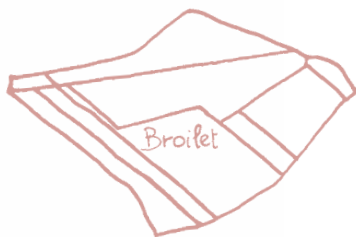


*L' Azienda: cura e tradizione - The Company: Care and Tradition -
Der Betrieb: Tradition und Zuwendung*

Anticamente a Mezzolombardo, nel cuore della Piana Rotaliana, c'era una masseria detta "Màseri", ossia luogo dove si macina. I contadini qui portavano a far tritare i loro prodotti agricoli come il grano, il frumento, la segala, il tabacco e vi facevano torchiare l'uva per poi portare il mosto nelle loro cantine. Quest'antica struttura venne in seguito acquistata dalla famiglia Dolzan, che n'è ancor oggi proprietaria. Proprio perchè questa costruzione è in mezzo ai vigneti, Luigi Dolzan, il titolare, ha voluto, dopo un accurato restauro, chiamare la sua cantina "Campo Maseri" e mettere a disposizione dei cultori del vino i suoi prodotti in un ambiente che sa di tradizione, aperto però alle più aggiornate innovazioni tecniche.

In ancient times, a small town of Mezzolombardo (situated in the heart of the Piana Rotaliana) housed a building called the "Maseri", i.e. a place where farmers bought products such as grain, wheat, rye and tobacco in order to have them ground and where they pressed their grapes, from which they derived the must that was afterwards brought back to their cellars. Such ancient building was afterwards bought by the Dolzans, the family that still own it nowadays. Since this building is nestled among vineyards, the owner Luigi Dolzan called his winery "Campo Maseri". Here at Campo Maseri wine-lovers can taste his products in a traditional environment which is nevertheless open to the latest technical innovations.

In Mezzolombardo, im Herzen der *Piana Rotaliana*, gab es einst den Gutshof 'Màseri', d.h. 'die Mühle'. Hierher brachten die Bauern ihr Getreide und ihren Tabak, und hier ließen sie auch ihre Trauben pressen. Den Most brachten sie dann zurück in ihre Keller. Dieser Betrieb wurde eines Tages von der Familie Dolzan aufgekauft, und bis heute steht er in ihrem Besitz. Gerade weil der Altbau inmitten von Weinbergen steht, hat Luigi Dolzan seine Weinkellerei nach einer umsichtigen Sanierung 'Campo Maseri' genannt. Bei Luigi Dolzan genießen die Weinliebhaber Produkte, die aus einer Mischung von Tradition und modernster Technik entstehen.



TEROLDEGO ROTALIANO

*Denominazione di
Origine Controllata*

RISERVA SUPERIORE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosso rubino con riflesso granato.

PROFUMO: intenso, fruttato di piccoli frutti, in particolare lampone e mirtillo; ampio ed etereo.

GUSTO: secco, sapido, di buona struttura e grande equilibrio.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: ruby red verging on garnet red.

FRAGRANCE: fruity of ripe little fruits, full, ethereal and intense.

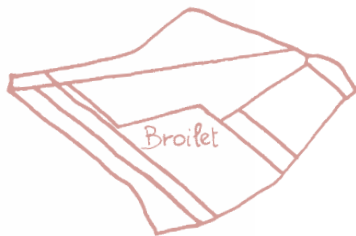
FLAVOUR: dry, savoury and full-bodied, well structured.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

NASE: dicht, wohlriechend nach kleinen roten Früchten, insbesondere Himbeere und Blaubeere, stoffig und ätherisch.

GESCHMACK: trocken, satt, mit guter Struktur und wunderbar ausgeglichen.



**TEROLDEGO
ROTALIANO**
*Denominazione di
Origine Controllata*
BROILET®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: intenso, fruttato di piccoli frutti, in particolare lampone e mirtillo; ampio ed etereo.

GUSTO: secco, sapido, di buona struttura e grande equilibrio.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: ruby red with purple glints.

FRAGRANCE: intense, with fruity notes reminding of raspberry and blueberry, full and ethereal.

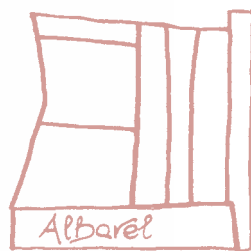
FLAVOUR: dry, savoury and full-bodied, well structured.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: rubinrot mit violetten Reflexen.

NASE: dicht, wohlriechend nach kleinen roten Früchten, insbesondere Himbeere und Blaubeere, stoffig und ätherisch.

GESCHMACK: trocken, satt, mit guter Struktur und wunderbar ausgeglichen.



TRENTINO MARZEMINO

*Denominazione di
Origine Controllata*

ALBAREL®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: fruttato, delicato, floreale particolarmente di viola mammola.

GUSTO: secco, sapido e particolarmente equilibrato.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: ruby red with purple glints.

FRAGRANCE: fruity, delicate and floral wine bearing a scent of violet.

FLAVOUR: dry, savoury and particularly balanced.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: dichtes rubinrot mit violetten Reflexen.

NASE: fruchtig, delikat, floral, insbesondere mit Anklängen nach Duftveilchen.

GESCHMACK: trocken, satt und besonders ausgeglichen.



TRENTINO LAGREIN

*Denominazione di
Origine Controllata*

ZARDINEL®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: fruttato con ricordi di ciliegia e nespola.

GUSTO: secco, morbido, sapido ed equilibrato.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: ruby red with purple glints.

FRAGRANCE: fruity of cherry and medlar .

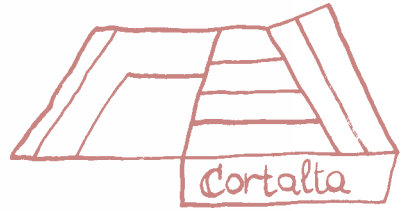
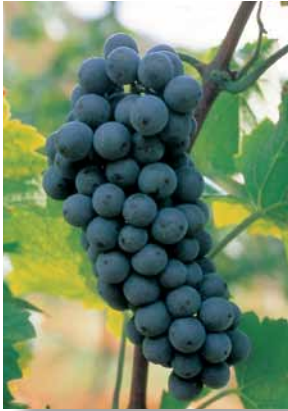
FLAVOUR: dry, mellow, savoury and balanced.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: dichtes rubinrot mit violetten Reflexen.

NASE: fruchtig mit Anklängen nach Kirsche und Mispel.

GESCHMACK: trocken, weich, satt und ausgeglichen.



TRENTINO PINOT NERO

*Denominazione di
Origine Controllata*

CORTALTA®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosso rubino con riflessi granato.

PROFUMO: intenso, ampio, fruttato, che ricorda la ciliegia selvatica.

GUSTO: ricco di corpo armonico, speziato, elegante, di buon equilibrio e persistenza.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: ruby red with garnet reflections.

FRAGRANCE: intense, ample and fruity, it reminding of wild cherries.

FLAVOUR: full, harmonious, spicy and elegant with good persistency and balance.

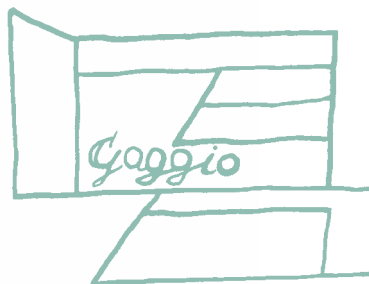
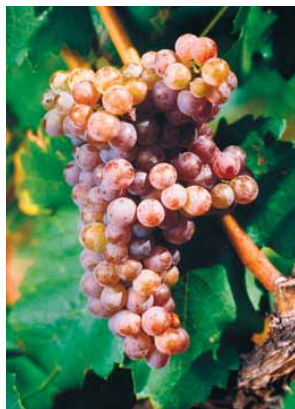
SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

NASE: dicht, reichhaltig, fruchtig mit Anklängen nach Sauerkirsch.

GESCHMACK: harmonisch und körperreich, würzig, elegant, wunderbar ausgeglichen und langanhaltend.





TRENTINO TRAMINER AROMATICO GEWÜRZTRAMINER

*Denominazione di
Origine Controllata*

GAGGIO®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: luminoso, giallo paglierino leggermente carico.

PROFUMO: aromatico, intenso e caratteristico con sfumature che ricordano il miele, la rosa appassita e la frutta esotica.

GUSTO: secco, di grande complessità, sapido, fine, aromatico, con note persistenti floreali e fruttate.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: light straw yellow, slightly thick.

FRAGRANCE: aromatic, intense and quite peculiar, with notes reminding honey, withered roses and exotic fruits.

FLAVOUR: dry, savoury and particularly balanced.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: strahlendes strohgelb und leichte Fülle.

NASE: aromatisch, dicht und charakteristisch, mit Anklängen nach Honig, verwelkter Rose und exotischen Früchten.

GESCHMACK: trocken, sehr weit, satt, fein, aromatisch, blumig und fruchtig.



TRENTINO PINOT GRIGIO

*Denominazione di
Origine Controllata*

CASLERI®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: netto, fruttato con ricordi di pera e mela matura.

GUSTO: secco, rotondo, sapido ed equilibrato.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: straw-coloured.

FRAGRANCE: pleasant, with fruity notes reminding of ripe pear and apple.

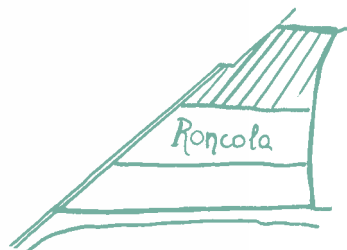
FLAVOUR: dry, full-bodied and balanced.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: strohgelb.

NASE: leicht, fruchtig, mit Anklängen nach Birne und reifem Apfel.

GESCHMACK: trocken, rund, satt und ausgeglichen.



TRENTINO MÜLLER THURGAU

*Denominazione di
Origine Controllata*

RONCOLA®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: floreale, leggermente aromatico e fruttato.

GUSTO: secco, piacevole e di buona struttura.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: straw-coloured with pale green reflections

FRAGRANCE: floral, slightly aromatic and fruity

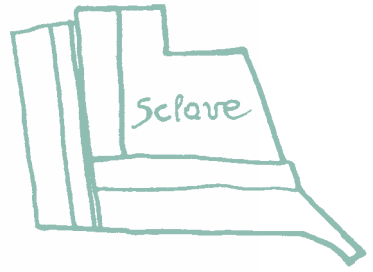
FLAVOUR: dry, pleasant, and well-structured.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: strohgelb mit leicht grünen Reflexen.

NASE: floreal, leicht aromatisch und fruchtig.

GESCHMACK: trocken, angenehm und mit guter Struktur.



TRENTINO PINOT BIANCO

*Denominazione di
Origine Controllata*

SCLAVE®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: giallo paglierino scarico.

PROFUMO: fruttato di mela Golden, albicocca e leggeri sentori di lievito.

GUSTO: secco, morbido, sapido ed equilibrato.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: slim pale-yellow.

FRAGRANCE: pleasant, with slight signs of yeast and fruity notes reminding of apricot as well as of the apple known as "Golden"

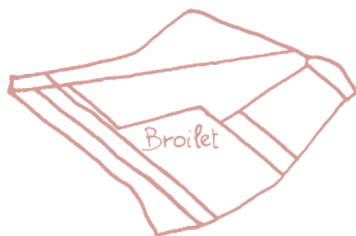
FLAVOUR: dry, mellow and balanced.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: leichtes strohgelb.

NASE: fruchtige Anklänge nach Golden-Apfel, Aprikose und ein Hauch von Hefe.

GESCHMACK: trocken, weich, satt und ausgeglichen.



**PRIMALUCE®
NOVELLO
DI TEROLDEGO**
**VIGNETI
DELLE DOLOMITI**
Indicazione Geografica Tipica

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: intenso, vinoso, fruttato di ciliegia e lampone.

GUSTO: secco ed equilibrato

ORGANOLEPTIC FEATURES:

COLOUR: ruby red with purple glints.

FRAGRANCE: intense and fruity reminding of cherry and raspberry.

FLAVOUR: dry and balanced.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: rubinrot mit violetten Reflexen.

NASE: dicht, wenig, fruchtig nach Kirsche und Himbeere.

GESCHMACK: trocken und ausgeglichen.

*Le Specialità
alla Grappa
di*

**VILLA
de VARDÀ**

- PRODOTTI SOLO IN PRENOTAZIONE -

**PANETTONE FARCITO
ALLA GRAPPA RISERVA TRIÈ
CON UVA SULTANINA**

**PANETTONE FILLED WITH
GRAPPA RISERVA TRIÈ CREAM AND SULTANAS**

**MIT GRAPPA RISERVA TRIÈ
UND SULTANINEN GEFÜLLTER PANETTONE**



cod. art. PAN1

Panettone da 1 kg.

Incartato a mano e confezionato
in scatola di prestigiosa latta

1 Kg panettone

Hand-wrapped and individually
boxed in a fine lacquered tin

1 Kg panettone

Von Hand eingepackt und erhältlich
in einer hochwertigen Schmuckdose

PRALINE DI CIOCCOLATO ARTIGIANALE CON RIPIENO CREMOSO ALLA GRAPPA RISERVA TRIÈ

**HANDMADE CHOCOLATE PRALINES FILLED WITH
GRAPPA RISERVA TRIÈ CREAM**

**HANDGEMACHTE, MIT GRAPPA RISERVA TRIÈ
GEFÜLLTE SCHOKOLADEN-CREME-PRALINEN**

cod. art. CIORI

Sacchetto da 200 gr.

Ciocolatini incartati e confezionati a mano

200 gr packet

Hand-wrapped and packetd chocolates

200 gr Tüte

Von Hand eingewickelt und verpackt



**AMARETTI MORBIDI ARTIGIANALI
ALLA GRAPPA RISERVA TRIÈ**
**HANDMADE SOFT AMARETTI BISCUITS WITH
GRAPPA RISERVA TRIÈ**
**HANDGEMACHTE WEICHE AMARETTI KEKSE
MIT GRAPPA RISERVA TRIÈ**



cod. art. AMRI

Sacchetto da 200 gr.

Amaretti incartati e confezionati a mano

200 gr packet

Hand-wrapped and packed amaretti biscuits

200 gr Tüte

Von Hand eingewickelt und verpackt

La Famiglia Dolzan

Ringrazia per l'attenzione prestata

We thank you for your attention

Die Familie Dolzan bedankt sich für Ihre Aufmerksamkeit



Note



Terra di Grandi Grappe

Villa de Varda srl

38017 Mezzolombardo - Via Rotaliana 27/a

Trento - Italia

Tel. +39 0461 601486

www.villadevarda.com

