

VILLA  
de VARDÀ

---

LA GRAPPA



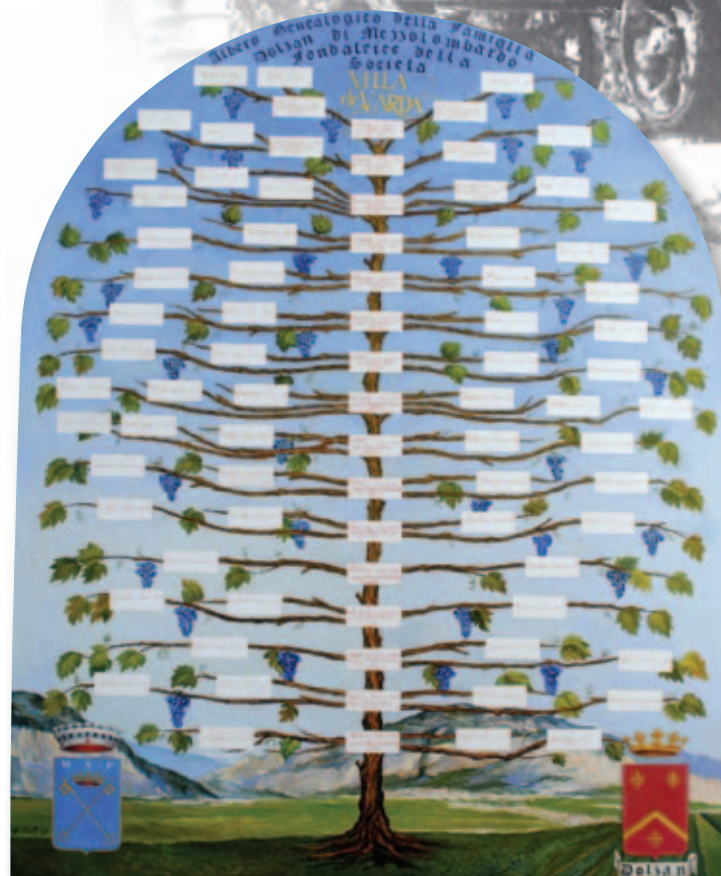


Benvenuti nel meraviglioso mondo della grappa Villa de Varda  
fatto di amore per la nostra terra, la nostra storia e le nostre tradizioni

*Famiglia Dolzan e Team Villa de Varda*

Welcome to the wonderful world of Villa de Varda grappa made of  
love for our country, our history and our traditions  
*Dolzan Family and Villa de Varda Team*

Willkommen in der wunderschönen Welt der Grappa Villa de Varda: echte  
Liebe für unsere Region, unsere Geschichte und unsere Traditionen  
*Familie Dolzan und Team Villa de Varda*



A Mezzolombardo, nel cuore della Piana Rotaliana in Trentino - Alto Adige Südtirol, la famiglia Dolzan è sempre stata proprietaria di vigneti e produttrice di vino e di grappa fin dagli inizi del 1800, da quando il trisavolo Romedio Dolzan avvia la sua attività. Ogni generazione ha lavorato con entusiasmo e dedizione trasmettendo ai suoi successori i segreti e la passione dell'arte distillatoria giungendo oggi con orgoglio alla sesta generazione.

In Mezzolombardo, the heart of Piana Rotaliana in Trentino - Alto Adige-Südtirol, our family have been owning vineyards and produced wine and grappa since the 19th century when the great grandfather Romedio Dolzan started the activity. Every generation has worked with enthusiasm and dedication passing down from father to son the secrets and passion for the art of distillation reaching with great pride the 6th generation of grappa distillers.

In Mezzolombardo, im Herzen der Piana Rotaliana im Trentino- Alto Adige - Südtirol, sind wir Eigentümer von Weinbergen sowie Wein-und Grappahersteller seit dem frühen 19. Jahrhundert, als der Urgroßvater Romedio Dolzan sein Geschäft startet. Jede Generation hat mit Begeisterung und Verpflichtung gearbeitet, um die Geheimnisse und die Leidenschaft der Destillationskunst an die Nachfolger weiterzugeben. Heute sind wir stolz auf unsere sechs Generationen.



*Collezione di bottiglie storiche | Collection of old bottles | Sammlung von historischen Flaschen*

Oltre ai segreti dell'arte distillatoria, nei secoli abbiamo accumulato una quantità considerevole di attrezzi antichi. Il Cav. Luigi Dolzan, nel 1988 ne ha fatto una selezione pregevolissima sotto l'aspetto etnografico e culturale che è un'autentica rarità; situata nel salone più importante dell'Azienda, raccoglie 1.600 oggetti antichi catalogati, strumenti ed utensili agricoli, di cantina e di distilleria e più di 280 documenti storici che testimoniano secoli di vita etnografica della famiglia.



*Museo Cose di Casa*



With the secrets of the art of distillation we have also been handed down a considerable quantity of antique tools. Our father, Luigi Dolzan, has made a beautiful selection from an ethnographic point of view, including several pieces which stands out as authentic rarities. The collection is now a nationally important museum located in the most beautiful room of Villa de Varda showcasing 1.600 antique objects used for farming, wine making and distilling and 280 historical documents testifying centuries of ethnographic life of our Family.

Zusammen mit den Geheimnissen der Destillationskunst haben wir im Laufe der Jahrhunderte eine beträchtliche Menge antiker Werkzeuge angesammelt. 1988 hat Cav. Luigi Dolzan eine sehr wertvolle Sammlung aus ethnographischer und kultureller Sicht geschaffen, die eine echte Rarität darstellt. Die wichtigste Halle der Brennerei beherbergt dieses national bekannte Museum, das 1.600 aufgelistete antike Gegenstände, Geräte und Werkzeuge für Landwirtschaft, Keller und Brennerei sowie mehr als 280 historische Dokumente sammelt, die das ethnografische Leben der Familie in der Zeit beweisen.



Il Cav. Luigi Dolzan con la moglie Clara ed i figli Michele e Mauro sono oggi gli appassionati eredi delle tradizioni e degli insegnamenti delle generazioni precedenti, dando slancio imprenditoriale e modernità alla produzione.

---

Luigi Dolzan with his wife Clara and their sons Michele and Mauro are the passionate heirs of the traditions and teachings of the past generations bringing entrepreneurial modernity and momentum to the family business.

Cav. Luigi Dolzan mit seiner Frau Clara und mit ihren Söhnen Michele und Mauro sind heute die begeisterten Erben der Traditionen und Lehren früherer Generationen und führen die Produktion mit unternehmerischer Leidenschaft und Modernität.

### Luigi e Clara:

Nella nostra vita insieme abbiamo dedicato tutto alla famiglia, all'azienda e alla comunità, con grande passione, ottimismo, onestà e tanti sacrifici. Con orgoglio abbiamo ottenuto degli importanti risultati ed abbiamo sempre voluto onorare il prestigio che i nostri avi hanno creato, un'eredità preziosa da difendere e da incrementare.

During our life together we have dedicated all our energies to our family, the business and the local community with great passion, optimism, honesty and lots of sacrifices. We have achieved important results and with great pride we always wanted to honour what our ancestors have created, an important legacy to protect and to improve for the generations to follow.

In unserem gemeinsamen Leben haben wir alles der Familie, dem Unternehmen und der Gemeinschaft mit großer Leidenschaft, Optimismus, Ehrlichkeit und Opfermut gewidmet. Mit Stolz und großer Zufriedenheit haben wir wichtige Ergebnisse erzielt und wollten immer die wertvolle Erbschaft unserer Vorfahren ehren, verteidigen und ausweiten.



### Michele:

Mamma e papà, fin da piccolo, mi hanno sempre fatto sentire i deliziosi profumi della distillazione e con delicatezza sono arrivati al loro sogno di vedere me e mio fratello Mauro felici di proseguire l'antica tradizione di famiglia iniettati da una passione straordinaria per la grappa.

Since I was a child mum and dad would always made me smell the delicious scents of distillation and gently took me to their dream of seeing me and my brother Mauro happy to continue with the family tradition injected with an extraordinary passion for grappa.

Mama und Papa haben mich von klein auf immer den köstlichen Duft der Destillation riechen lassen und schrittweise haben sie ihr Traum verwirklicht, mich und meinen Bruder Mauro stolz zu sehen, die alte Familientradition mit einer außergewöhnlichen Leidenschaft für Grappa fortzusetzen.

Mi piace vivere a pieno gli ambienti produttivi, dove posso dare il mio meglio mettendo in pratica le storiche esperienze di famiglia e farmi coinvolgere in progetti innovativi. Traggo sempre ispirazioni e soddisfazioni quando mi confronto con i nostri affezionati consumatori che desiderano approfondire le nostre tecniche di distillazione e d'invecchiamento. Trascorro il mio tempo in un posto magnifico, sono coinvolto dalla professione più affascinante ed ho spesso un buon bicchiere di grappa in mano.

I really enjoy my time in the distillery and this is the place where I can give my best putting into practice the historical family experience and get involved with innovative projects. I get great satisfaction and inspiration when I interact with our loyal clients who want to discover in details our distilling and ageing techniques. I spend my time in a beautiful place, I have the most fascinating job and I often have a glass of excellent grappa in my hands.

Es gefällt mir, Produktionsprozesse vollständig zu erleben, in denen ich das Beste geben kann, um die historischen Familienerfahrungen in die Praxis umzusetzen und an innovativen Projekten zu denken. Ich bin immer inspiriert und zufrieden, wenn ich mich mit unseren treuen Verbrauchern unterhalte, die mehr über unsere Destillations- und Reifungstechniken erfahren möchten. Ich verbringe meine Zeit in einem wunderbaren Ort, mein Beruf ist am schönsten und ich habe oft ein gutes Glas Grappa in der Hand.

### Mauro:





Il Trentino Alto Adige Südtirol, felice regione viticola incastonata tra le vette Alpine delle Dolomiti ed il lago di Garda, è la patria storica del vino e della grappa, prodotti tipici di questa terra fin dalla notte dei secoli. Nel cuore della regione si trova il piccolo paese di Mezzolombardo, capoluogo della Piana Rotaliana, splendida area di prestigiosi vigneti, tanto da essere definita da Goethe "il più bel giardino vitato d'Europa".

The region called Trentino Alto Adige Südtirol, an excellent vine growing province set like a diamond in the crown of the Dolomite alpine peaks and lake Garda, 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 town of Mezzolombardo, main village of the Piana Rotaliana, a splendid expanse of prestigious vineyards which have been defined by Goethe "the most beautiful wine-garden of Europe".

Trentino-Südtirol ist ein fröhliches Weinanbaugebiet zwischen den Alpengipfeln der Dolomiten und dem Gardasee und ist die historische Heimat von Wein und Grappa, typische Produkte dieses Landes seit Jahrhunderten. Im Herzen der Region liegt das kleine Dorf Mezzolombardo, die Hauptstadt der Piana Rotaliana: mit seinen namhaften Weinbergen wurde dieses herrliche Gebiet von Goethe als "schönster Weingarten Europas" bezeichnet.



La Piana Rotaliana è molto fertile ed avvantaggiata da un clima ottimo per la maturazione delle uve. Le maestose montagne che circondano l'area proteggono i vigneti dai venti freddi provenienti da Nord e trattengono il calore estivo favorendo l'escursione termica tra il giorno e la notte, condizione ideale per una produzione di eccellente qualità.

The Piana Rotaliana area is very fertile and blessed with a great climate for grape growing. The impressive mountains that surround the area protect the vines from the cold north winds and contain the summer heat and warm winds coming from the south facilitating the temperature range between day and night, ideal condition for the production of excellent grapes.

Die Piana Rotaliana ist sehr fruchtbar und profitiert von einem hervorragenden Klima für die Reifung der Trauben. Die majestätischen Berge um das Gebiet schützen die Weinberge vor den kalten Winden aus dem Norden und halten die Sommerhitze, welche die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht begünstigt, was die ideale Voraussetzung für eine Produktion ausgezeichneter Qualität ist.





Il metodo de Varda è molto più di un sistema di produzione, è innanzitutto una filosofia di lavoro. È un insieme di rigide regole e procedure che in ogni fase dettano con precisione i processi per valorizzare tutta la parte più nobile dell'uva. Studi, legame alla tradizione, lunga esperienza e rigorosa professionalità hanno portato il Cav. Luigi Dolzan, mastro distillatore, a definire "metodo de Varda" le quattro fasi osservate in azienda per la produzione della grappa. Ciascuna di esse è fondamentale e delicata per ottenere un prodotto d'alta qualità.

---

The de Varda method is more than a production system, it's a work philosophy. A rigid set of rules and procedures that specify each operation to enhance grapes most noble part, its skin. Tradition, studies, long experience and know how have led to define, by master distiller Luigi Dolzan, the 4 phases that create the "de Varda method". Each of it is vital and fundamental in distilling a great quality grappa.

Die de Varda-Methode ist viel mehr als ein Produktionssystem: Sie ist vor allem eine Arbeitsphilosophie. Es ist eine Gesamtheit strenger Regeln und Verfahren, die in jeder Phase genau die Prozesse vorschreiben, um den edelsten Teil der Traube hervorzuheben. Mit Studien, Verbindung zur Tradition, langjährige Erfahrung und strenge Professionalität hat der Brennermeister, Cav. Luigi Dolzan, die vier im Unternehmen beobachteten Herstellungsphasen von Grappa als „de Varda-Methode“ definiert. Alle vier sind grundlegend und bestimmend, um ein hochqualitatives Produkt zu erhalten.



### Prima fase - SCELTA DELLA MATERIA PRIMA:

Tutto parte dall'attento lavoro in vigneto durante la fase vegetativa della vite, segue la scrupolosa selezione dei migliori grappoli in vigna che verranno portati nella cantina per essere pressati e vinificati delicatamente sotto rigido controllo dell'enologo e mastro distillatore. Si parte esclusivamente dalle bucce dell'uva, ottenute dalla spremitura soffice degli acini, ancora grondante di vino, morbida e sana. Il processo di distillazione inizia immediatamente dopo la svinatura.



**Phase 1 - SELECTION:** It all starts with a careful approach during the vegetative phase of the vine to promote quality growth and a healthy productive phase. During harvest only the best grapes are selected and taken to the winery to be pressed and vinified under the control of the oenologist and the master distiller. Only the grape skins still soaked with wine are used, softly pressed and distilled straight after racking.

**Phase 1 - AUSWAHL DER TRAUBEN:** Alles beginnt mit gewissenhafter Arbeit auf dem Land während der Vegetationsphase der Rebe und danach mit der sorgfältigen Auswahl der besten Trauben im Weinberg, die in den Keller gebracht werden, um unter strenger Kontrolle des Winemakers bzw. Brennermeisters vinifiziert und leicht gepresst zu werden. Wir benutzen ausschließlich leicht gepresste Weinschalen aus noch saftigen, weichen und gesunden Trauben. Der Destillationsprozess startet unmittelbar nach dem Abstich.





### Seconda fase - DISTILLAZIONE:

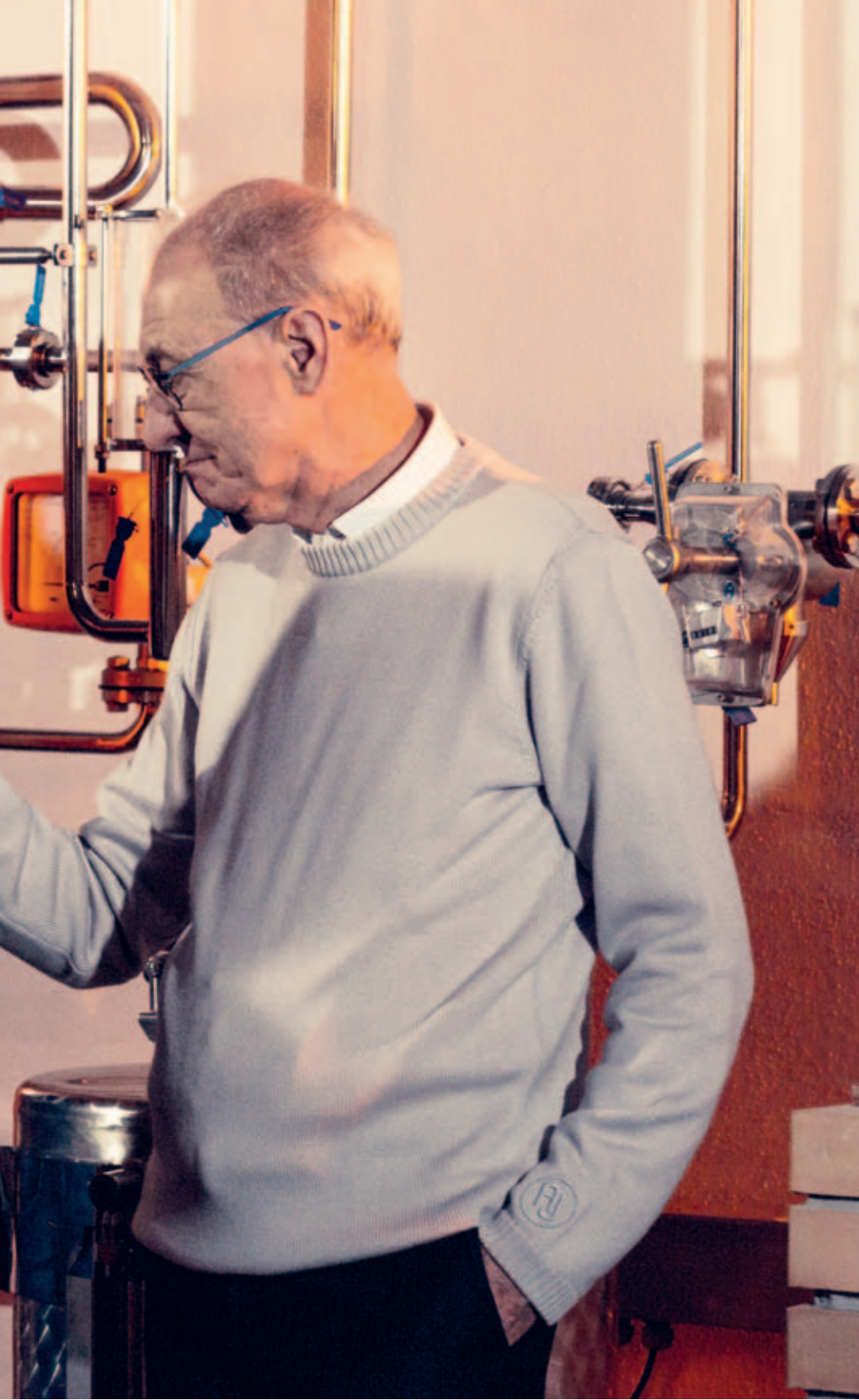
è il cuore del processo: è composta da più tecniche con particolari ed esclusivi alambicchi in rame a ciclo discontinuo ed avviene molto lentamente, per consentire alle componenti volatili, responsabili dei profumi e degli aromi, una giusta evaporazione e la conseguente condensazione, mantenendo intatte le preziose caratteristiche del vitigno prescelto. La conduzione della distillazione ed il taglio delle teste e delle code viene seguita dal mastro distillatore Mauro Dolzan, esperto attento e scrupoloso.



**Phase 2 - DISTILLATION:** the heart of the process: a mix of techniques with exclusive copper stills that operate on a slow discontinuous cycles to ensure the volatile components evaporate at the right temperature and the following condensation, keeping intact the precious characteristics of the single type of grape distilled. The distillation is conducted by the master distiller Mauro Dolzan that with expertise and attention follows the entire process.

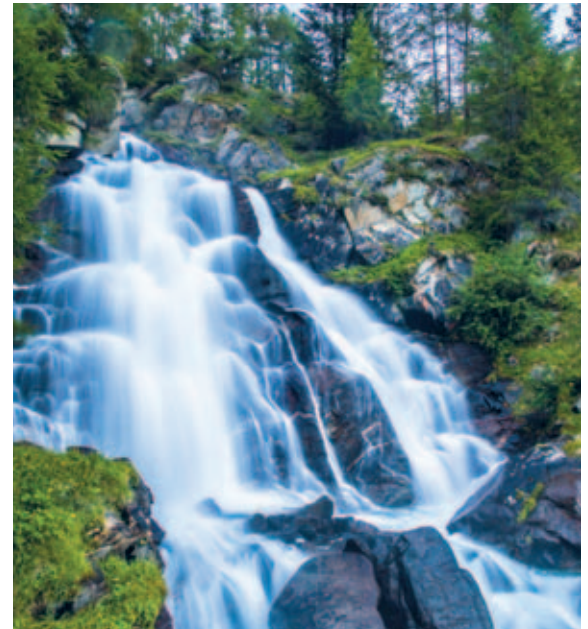
**Phase 2 - DESTILLATION:** das Herzstück des Prozesses. Sie besteht aus einer Gesamtheit verschiedener Techniken mit besonderen und exklusiven Kupferkolben und erfolgt sehr langsam in einem diskontinuierlichen Lauf. So können für Düfte und Aromen verantwortlichen flüchtigen Bestandteile korrekt verdampfen und konsequent verflüssigen, damit die wertvollen Eigenschaften der ausgewählten Rebsorte unverändert bleiben. Die Destillation und die Beseitigung der Köpfe und Schwänze werden vom dem erfahrenen und aufmerksamen Brennermeister Mauro Dolzan durchgeführt.





### Terza fase - RIPOSO:

appena distillata, la grappa viene fatta riposare in appositi contenitori in acciaio inox per almeno sei mesi, in seguito avviene la riduzione del grado alcolico con acqua delle sorgenti di montagna del Trentino, la refrigerazione, la filtrazione ed infine l'imbottigliamento per le grappe giovani, mentre per le grappe destinate a riserva inizia lo speciale invecchiamento in barriques.



**Phase 3 - REST:** once distilled, the grappa is usually rested in steel vats for at least six months, unaged grappa is then hydrated to reduce the strength with spring water from the Dolomites, chilled, filtered and then bottled; for the grappa destined to become riserva starts the special and slow ageing process in wood casks

**Phase 3 - LAGERUNG:** nach der Destillation lagert der Grappa sechs Monate lang in bestimmten sterilen Edelstahlbehältern. Dann wird das Destillat auf Trinkstärke mit Wasser aus den Bergquellen des Trentino reduziert. Die jungen Grappa werden danach gekühlt, gefiltert und schließlich abgefüllt, während eine besondere und bestimmte Alterungszeit in Barrique für die Grappa Riserva beginnt.



#### Quarta fase - INVECCHIAMENTO:

la nostra famiglia ha una grande esperienza nell'invecchiamento della Grappa, usiamo barriques create appositamente per noi e seguiamo con cura tutto il ciclo produttivo: dalla provenienza delle piante, al tipo di lavorazione e tostatura che i pregiati legni di abete rosso, rovere, acacia e ciliegio subiscono per ottenere delle barriques dalle caratteristiche uniche. Queste attenzioni conferiranno al prodotto finale peculiarità organolettiche di grandissimo pregio.

In barriacaia le condizioni climatiche e di umidità permettono la perfetta e controllata maturazione delle grappe. È un processo lento che dà luce a prodotti raffinati per gli appassionati più attenti ed esigenti di tutto il mondo. Le analisi di laboratorio e le degustazioni dirette dalla famiglia completano l'opera, garantendo uno standard di qualità sempre elevato.





**Phase 4 - AGEING:** our family have a great experience in ageing grappa, we use wood casks especially made for us following the entire production process: from the sourcing of the trees to the maturation and toasting of the high quality spruce, oak, acacia and cherry woods to create casks with unique characteristics. This careful work will gift the final product with prestigious organoleptic characteristics.

In the ageing room the controlled temperature and humidity promote perfect maturation of the grappa. It's a slow process which gives light to refined spirits for the most passionate and demanding palates around the world. Laboratory tests and tastings conducted by the family complete the careful work in wanting to offer a high standard of quality.



**Phase 4 - REIFUNG:** Seit Jahrzehnten hat unsere Familie viel Erfahrung mit dem Reifungsprozess. Wir verwenden speziell für uns hergestellte Barriques und kümmern uns sorgfältig um alle Produktionsphasen: Herkunft der Pflanzen, Verarbeitung und Röstung der wertvollen Fichten-, Eichen-, Akazien- und Kirschholztymen, um Barriques mit einzigartiger Identität zu erhalten. Diese Aufmerksamkeit verleiht dem Endprodukt organoleptische Eigenschaften von höchstem Wert.

Im Barrique-Keller ermöglichen die Klima- und Feuchtigkeitsbedingungen die perfekte und kontrollierte Reifung der Grappa. Es ist ein langsames Verfahren, das raffinierte Produkte für die anspruchsvollsten Gaumen aus der ganzen Welt hervorbringt. Laboranalysen und direkte Verkostungen von der Familie vervollständigen die Methode und gewährleisten einen gleichbleibend hohen Qualitätsstandard.



# GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE DELLA GRAPPA

Grappa tasting guide / Villa de Varda Verkostungsbuch

Unica nei profumi e nella morbidezza, elegante e raffinata: la grappa del Trentino è un prodotto ricco di sfaccettature ed è un vero e proprio specchio del territorio in cui viene prodotta..

Distinctive and smooth, elegant and refined: Trentino Grappa is a multifaceted distillate and it is a true reflection of the territory of origin.

Einzigartig in seinen Aromen und seiner Vollmundigkeit, elegant und raffiniert: Grappa aus Trentino ist ein vielseitiges Produkt und widerspiegelt perfekt sein Herstellungsgebiet.



Attraverso l'esame del colore ci si può rendere conto della limpidezza e della purezza della grappa, caratteristiche importanti per un distillato di qualità. Le grappe riserva hanno il valore aggiunto del colore come risultato del passaggio in legno che conferisce al distillato affascinanti riflessi dal paglierino chiaro a quelle del mogano.

During this examination you can appreciate the brightness and purity of grappa, very important characteristics for a great quality spirit. Aged grappa have the added value of the color as a result of the ageing time in wood which gives to the distillate fascinating shades from straw gold to mahogany.

Mit der Farbenanalyse kann man die Klarheit und Reinheit des Grappas erkennen, wesentliche Eigenschaften für ein Destillat höher Qualität. Dank der Reifung in Barrique haben die Grappa Riserva einen Mehrwert bezüglich der Farbe: das Holz verleiht nämlich den Destillaten faszinierende Nuancen von hellem Strohgelb bis zu Mahagoni-Töne.



Dopo aver ruotato leggermente il bicchiere per favorire lo sviluppo degli aromi va annusata per breve tempo, cercando di percepirne le sfumature senza inspirare in maniera eccessiva. Una grappa giovane presenterà dei chiari sentori di buccia d'uva fresca o degli accenti particolarmente floreali e fruttati se è aromatica; una elevata in botte sarà ricca di note speziate di vaniglia, cannella, liquirizia, cacao o addirittura tabacco.

After a slow glass rotation to enhance the aromas, the grappa must be sniffed briefly and with moderation trying to perceive its scents without breathing in too deep. A young grappa will offer clear scents of fresh marc or particularly floral and fruity notes if distilled with an aromatic grape variety; an aged grappa will be rich of spicy notes of vanilla, cinnamon, liquorice, cocoa and sometimes tobacco.

Nachdem der Grappa leicht in dem Glas gedreht wird, um die Entwicklung von Aromen zu begünstigen, sollte man ihn für kurze Zeit für die Wahrnehmung der Nuancen riechen, ohne übermäßig einzuatmen. Ein junger Grappa hat klare Noten von frischem Trester oder besonders blumige und fruchtige Noten, wenn die Traube aromatisch ist. Gereifte Grappas sind reich an würzigen Noten von Vanille, Zimt, Lakritze, Kakao oder sogar Tabak.



La grappa va degustata a piccoli sorsi e diluita con la saliva schiacciandola leggermente con la lingua sul palato favorendo così lo sviluppo degli aromi. La prima sensazione che si avverte è l'impatto dell'alcool sulla punta della lingua; seguono il gusto dolce, l'amaro e le sensazioni tattili che si riassumono nel calore e nell'eventuale astringenza. Una grappa perfetta avrà sapori puliti, netti e ben equilibrati che verranno confermati anche nel retrogusto.

Grappa is to be enjoyed in small sips and diluted with saliva gently pressing the tongue on the palate facilitating the developing of its aromas. The first sensation will be the impact of the alcohol on the tip of the tongue, followed by sweet, bitter taste and the tactile sensation that the heat and the tartness can give. A perfect grappa has clean and distinctive flavours, well balanced and harmonious that will be confirmed in the after-taste.

Grappa wird in kleinen Schlucken verkostet und durch leichtes Drücken mit der Zunge am Gaumen mit Speichel verdünnt, um die Entwicklung von Aromen zu begünstigen. Das erste Gefühl ist die alkoholische Wirkung auf der Zungenspitze. Erst danach Süße, Säure, Bitterkeit und taktile Empfindungen, die sich in dem Alkoholgehalt und der möglichen Adstringenz zusammenfassen. Ein perfekter Grappa hat saubere, klare und ausgewogene Aromen, die sich auch im Nachgeschmack bestätigen.

## RISERVE DI FAMIGLIA

Result of the tradition to hand down a precious selection of grappa as an important and distinctive gift of continuity of the family business.

Nach der Tradition der Familie Dolzan erbt jeder Sohn eine feine Auswahl an Grappa von dem Vater als wertvolles und einzigartiges Geschenk für die Kontinuität des Familienbetriebs.

Frutto della tradizione della famiglia Dolzan di tramandare di padre in figlio una selezione pregiata di Grappa, come dono prezioso e distintivo di continuità dell'azienda di famiglia.



Cod. Art. 1.03.09 da 70 cl

Presentata in elegante cofanetto espositivo contenente il libro della storia della famiglia Dolzan  
 Presented in an elegant gift box including the book of the history of the Dolzan family  
 Mit einer eleganten Ausstellungsverpackung und dem Buch über die Familie Dolzan



- 100% bucce d'uva di Nosiola del Trentino passita, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura
- 100% Nosiola air dried grape skins from the Trentino region, softly pressed and distilled straight after racking
  - 100% Trester aus getrockneten Nosiola-Trauben aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



- Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
  - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



- Per lunghi periodi in barriques di rovere, acacia e ciliegio
- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years
  - Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



- Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
  - Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



- Ambra intenso con riflessi giallo oro
- Intense amber with yellow gold strikes
  - Warmer Bernsteinton mit gelblichen Reflexen



- Di spiccata finezza ed intensità con sentori di uva passa, mandarini in confettura, agrumi canditi, pasticceria secca e ricordi floreali, note speziate e tostate di vaniglia e caffè
- Fine and intense with notes of raisins, tangerine jam, candied citrus fruits, dry pastries and floral scents, spiced and toasted notes of vanilla and coffee
  - Hochelegant und kräftig mit Noten von Sultaninen, Mandarinenkonfitüre, kandierte Zitrusfrüchte, Trockengebäck und mit blumigen, würzigen und gerösteten Tönen von Vanille und Kaffee



- Di grande morbidezza ed eleganza, particolarmente ricca e di autorevole intensità aromatica e persistenza
- Smooth and elegant with a rich and intense aromatic persistence
  - Sehr weich und elegant, mit reicher aromatischer Intensität, lange anhaltend im Abgang



- Consigliamo di gustarvi questa grappa accompagnata da un buon sigaro mentre sfogliate il libro della storia della nostra famiglia
- We suggest you enjoy this grappa with a fine cigar whilst you read the book of the history of our family
  - Verkosten Sie diese Grappa am besten mit einer guten Zigarre, während Sie das Buch über unsere Familiengeschichte genießen

RISERVE DI FAMIGLIA

## GRAPPA STRAVECCHIA ANNIVERSARIO



## RISERVE DI FAMIGLIA

We are grappa distillers as of the first half of the 19th century since our ancestor, Romedio, left his son Michele two stills and the equipment necessary to distill the grappa from the grapes harvested on their lands. Two centuries apart, we feel the desire to celebrate the history of our family, reaching with pride the 6th generation of grappa distillers with a unique Grappa Stravecchia which represents all the knowledge and the craftsmanship matured in the last 170 years of activity.

Seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts sind wir Brennermeister, als der Ururgroßvater Romedio seinem Sohn Michele zwei Destillierkolben und die Ausrüstung für die Grappa-Destillation von den Trestern aus seinen eigenen Weinbergen vererbte. Zwei Jahrhunderte später möchten wir die Geschichte unserer Familie und deren sechs Generationen von Brennermeistern mit einer einzigartigen Grappa Stravecchia feiern, die das Wissen und die Meisterschaft der letzten 170 Jahren ihrer Tätigkeit darstellt.

## Grappa Stravecchia ANNIVERSARIO

Siamo distillatori dalla prima metà del 1800 da quando il trisavolo Romedio, lasciava in eredità al figlio Michele due alambicchi e le attrezzature per distillare la grappa dalle bucce d'uva che curava nelle vigne di proprietà.

A due secoli di distanza, sentiamo il desiderio di celebrare la storia della nostra famiglia, giunta con orgoglio alla sesta generazione di distillatori con una Grappa Stravecchia unica che rappresenta tutta la sapienza e la maestria conseguita negli ultimi 170 anni di attività.



### Grappa Stravecchia ANNIVERSARIO

È un'edizione rara, limitata ed esclusiva, creata per celebrare l'importante raggiungimento dei 170 anni di distillazione della Famiglia Dolzan. Un'opera magistrale che rappresenta l'eccellenza del metodo "de Varda".

Diese wertvolle, limitierte und exklusive Auflage wurde zum Feiern des wichtigen Ziels der 170 Jahre der Benuzzer der Familie Dolzan produziert. Ein Meisterwerk zur Darstellung der hervorragenden "de Varda-Methode".

It's rare, exclusive and limited edition created to celebrate the important milestone reached of 170 years of distilling experience of the Dolzan family. A masterpiece which represents the excellence of the "de Varda" method.

*Stravecchia Unica*

Cod. Art. 1.24.01 da 70 cl

Cofanetto in legno di pino  
In a black pine wood gift box  
Mit Pinienholzkiste

RISERVE DI FAMIGLIA

## DISTILLATO DI VINO STRAVECCHIO 1975



Distillato di vino selezionato

- Wine distilled from carefully selected grapes
- Weinbrand aus ausgewählten Trauben



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per oltre 43 anni in botti di legno pregiato

- For over 43 years in fine wood barrels
- Über 43 Jahre in Edelholzfässern



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso con riflessi oro carico

- Intense amber with rich yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Di eccelsa ricchezza aromatica, piacevolmente caratterizzato da sentori di uva passita, con note tostate di nocciola, cacao, caffè, vaniglia e miele

- Excellent aromatic richness, pleasingly characterized by hints of raisins, honey, vanilla and toasty notes of hazelnut, cocoa and coffee
- Sehr aromenreich, mit angenehmen Noten von Sultaninen und Röstaromen von Haselnuss, Kakao, Kaffee, Vanille und Honig



Di elevata raffinatezza e morbidezza, deliziosamente aromatico, armonico, ricco con importanti sentori fruttati e di frutta a guscio ed autorevole persistenza

- Very refined and smooth, deliciously aromatic, harmonious, rich, with important fruity hints of dried fruits and a very long lasting persistence
- Hochfein und samtig, aromatisch, harmonisch, vollmundig mit betonten fruchtigen Noten und Schalenfrüchten und lang im Abgang



Ottimo con cioccolato fondente e dessert a base di cioccolato, pasticceria secca a base di mandorle e spezie, fantastico l'abbinamento con prosciutto crudo, jamon serrano e Patanegra

- Excellent with dark chocolate and chocolate desserts, almond and spices pastries. Divine if enjoyed with parma ham, jamon serrano or Pata negra
- Ideal mit Bitterschokolade und Dessert mit Schokolade, Gebäck mit Mandeln und Gewürzen, perfekt mit Parmaschinken, Jamon Serrano und Pata Negra



## RISERVE DI FAMIGLIA

"On the 20th October 1975 I was filling some barrels with a selected wine distillate for ageing and I received a very important phone call from my wife Clara: she was going into labor of our first son Michele. That precious distillate has been left to mature in barriques for over 40 years and I dedicate this extraordinary spirit to my son"

*Luigi Dolzan*

"Während ich am 20. Oktober 1975 einige Barriques mit einem Destillat aus Wein für die Reifung füllte, hatte ich ein sehr wichtiges Telefongespräch mit meiner Frau Clara: sie brachte gerade unser erstes Kind Michele zur Welt. Dieses kostbare Destillat ist über 40 Jahren in Barriques gereift und mit viel Liebe wollte ich dieses außergewöhnliche Destillat meinem Sohn widmen"

*Cav Luigi Dolzan*

# 1975

"Il 20 Ottobre 1975 stavo riempiendo delle barriques di distillato di vino selezionato per l'invecchiamento ed ho ricevuto una telefonata molto importante da mia moglie Clara: stava partorendo il nostro primogenito Michele. Quel prezioso distillato è stato lasciato maturare in barriques per 43 anni fino al 20 Ottobre 2018 e con grande emozione ho voluto dedicare a mio figlio questo straordinario distillato"

*Cav Luigi Dolzan*



Cod. Art. 1.21.01 formato 300 cl

Con espositore in legno di rovere creato da un artigiano Trentino dalle nostre barrique usate per l'invecchiamento

Display case in oak made by an Italian craftman with the barrels used for the ageing of the grappa

Mit Eichenholzständer aus unseren für die Lagerung gebrauchten Fässern und von einem Handwerker aus Trentino zusammengebaut



Bucce d'uva 60% Pinot Nero e 40% Teroldego del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 60% Pinot Noir and 40% Teroldego grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking

- 60% Blauburgunder-Trester und 40% Teroldego-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system

- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years

- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso con riflessi giallo oro

- Intense amber with yellow gold strikes

- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Delicato e di nobile finezza con uno stile personale straordinario, gradevolmente fruttato di ciliegia marasca, frutta rossa molto matura e chiari sentori tostati di caffè, mandorla e cacao

- Delicate, fine and intense with an extraordinary character, morello cherry, very ripe red fruits and toasty notes of coffee, almonds and cocoa

- Mild, fein und mit einer ausgezeichneten Identität, angenehmen Fruchtnoten von Sauerkirschen und reifen roten Beeren und ehrlichen Röstaromen von Kaffee, Mandeln und Kakao



Straordinariamente morbido e di eccezionale ricchezza aromatica, elegante, ricco e con uno splendido bouquet con note fruttate, floreali, tostate e vanigliate

- Uniquely smooth with a great aromatic complexity, elegant, rich and with an interesting fruity, flowery and toasty bouquet

- Sehr weich, intensiv und aromenreich, elegant und mit einem Bouquet von fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten und Vanille



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. Divine to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys

- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

## RISERVE DI FAMIGLIA

# GRAPPA RISERVA VECCHIA BARRIQUE

## Selezione Mauro Dolzan



Cod. Art. 1.16.01 da 150 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzkiste

RISERVE DI FAMIGLIA

## GRAPPA STRAVECCHIA -PRODUZIONE LIMITATA- Selezione Luigi Dolzan



Bucce d'uva selezionate di Teroldego, Pinot Nero e Moscato Giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- Selected Teroldego, Pinot noir and Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
- Ausgewählte Trester von Teroldego, Blauburgunder und Goldmuskateller aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years  
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso con riflessi oro carico

- Intense amber with rich yellow gold strikes  
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Delicato, complesso, particolarmente morbido, elegante, ricorda il profumo di pane appena sfornato, buccia d'arancio, uva passa e amaretto

- Delicate, complex, smooth, elegant with intriguing notes of bread, orange zest, raisins and amaretto biscuit  
- Mild, aromenreich, sehr weich, elegant, mit Noten von frisch gebackenem Brot, Orangenschale, Sultaninen und Makronen



Morbido, ricco, avvolgente, armonico e delicato per poi esplodere nel retro bocca con aroma autorevole e di lunga persistenza, lasciando interessanti sentori di vaniglia, mandorle, mallo di noce, cioccolato e liquirizia

- Smooth, rich, harmonious and persistent with an explosion of complex flavours such as vanilla, almonds, walnut hull, chocolate and liquorice  
- Samtig, reich, vollmundig, harmonisch und mild, sehr intensiver Nachgeschmack, sehr lang im Abgang mit interessanten Noten von Vanilla, Mandeln, grüner Schale, Schokolade und Lakritze



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys  
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten





Cod. Art. 1.03.02 da 70 cl

Cofanetto in legno di pino  
In a pine wood gift box  
Mit Pinienholzkiste

RISERVE DI FAMIGLIA

## GRAPPA STRAVECCHIA NONNO GIOVANNI



Bucce d'uva di Teroldego e Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- Selected Teroldego and Pinot Noir grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
- Ausgewählte Trester von Teroldego und Blauburgunder aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in barriques di castagno, rovere, acacia e ciliegio  
- In chestnut, oak, acacia and cherry wood barrels for many years  
- Lange Zeit in Barrique aus Kastanien-, Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Brillante con riflessi oro carico  
- Bright yellow gold  
- Leuchtend mit kräftigen goldgelben Reflexen



Fine, intenso, delicato, con splendido concerto olfattivo di mandorla tostata, caffè, cacao, amaretto, pasticceria fresca, miele, frutta rossa molto matura e arricchito da note floreali  
- Elegant, intense, delicate with an interesting complexity of toasted almond, coffee, cocoa, amaretto biscuits, fresh pastries, honey, red ripe fruit and enriched by flowery notes  
- Fein, kräftig, mild, mit einem aromenreichen Bouquet von gerösteten Mandeln, Kaffee, Kakao, Makronen, frischem Gebäck, Honig und überreifen roten Beeren, mit Blumennoten



Di grande eleganza, morbidezza ed intensità aromatica, vellutato, ampio, armonico ed ingentilito dalla fragranza della frutta a guscio, vaniglia e tè  
- Very elegant, smooth and with a great aromatic intensity, velvety, harmonious and refined by hints of nuts, vanilla and tea  
- Sehr elegant, weich, aromatisch, samtig, vollmundig, harmonisch, mit Noten von Schalenfrüchten, Vanille und Tee verfeinert



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys  
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.03.01 da 70 cl

Cofanetto in legno di pino  
In a pine wood gift box  
Mit Pinienholzkiste

RISERVE DI FAMIGLIA

## GRAPPA STRAVECCHIA BISNONNO FRANCESCO



Bucce d'uva selezionate di Müller Thurgau e Teroldego del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- Selected Müller Thurgau and Teroldego grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
- Ausgewählte Trester von Müller Thurgau und Teroldego aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in barriques di castagno, rovere, acacia e ciliegio  
- In chestnut, oak, acacia and cherry wood barrels for many years  
- Lange Zeit in Barrique aus Kastanien-, Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Brillante con riflessi oro carico  
- Bright yellow gold  
- Leuchtend mit kräftigen goldgelben Reflexen



Di grande finezza ed intensità, con uno stile personale straordinario, piacevolmente caratterizzato da sentori di vaniglia, caffè, mandorla, pane appena sfornato, fruttato di frutta rossa matura, mela renetta e floreale di fiori d'alta montagna  
- Delicate, very fine and intense, with an extraordinary personal style, nicely characterized by hints of vanilla, coffee, almonds, freshly baked bread, ripe red fruits, rennet apple and mountain flower  
- Mild, fein und mit einer ausgezeichneten Identität und angenehmen Noten von Vanille, Kaffee, Mandeln und frisch gebackenem Brot, fruchtig nach von überreifen roten Beeren, Renette und blumig nach Alpenblumen



Vellutato, rotondo, morbido, gentile, di eccezionale ricchezza aromatica e di suggestive emozioni uniche, le note dolci si fondono con grande autorità e personalità  
- Velvety, smooth, well rounded, with rich aromatic complexity, sweet notes blending with great authority and personality  
- Samtig, vollmundig, weich, mild, mit ausgezeichneter und einzigartiger Komplexität, die süßen Noten sind mit einer großen Persönlichkeit perfekt kombiniert



Eccellente con cioccolato e pasticceria a base di frutta a guscio e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intingoli e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
- Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits. Delightful with spicy dishes, stews and if added in dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing  
- Ausgezeichnet mit Schokolade und mit Gebäck mit Schalen- und kandierten Früchten. Gewürzte Gerichte, Saucen und Schmorbraten sind eine perfekte Speiseempfehlung. Verkosten Sie diese Grappa mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.22.01 da 70 cl

Bottiglia confezionata in sacchetto di juta, la gradazione di 50° e l'etichetta, riproducono fedelmente l'idea originale di nonno Dolzan degli anni 50.  
Jute cloth gift bag, the strength of 50° and the label faithfully reproduce the originale 50's version of granfather Dolzan.

Im Jutesack verpackt, 50° Alkoholgehalt und das Etikett spiegeln die ursprüngliche Idee der 1950er Jahre von Großvater Dolzan originalgetreu wider



Bucce d'uva selezionate di Teroldego e Moscato, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- Selected Teroldego and Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking

- Ausgewählte Trester von Teroldego und Goldmuskateller aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system

- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years

- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Intense amber with yellow gold strikes

- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Complesso, pulito, fragrante, franco, gentile, di nobile finezza ed intensità e con note tostate di frutta a guscio, floreale e frutta

- Complex, clean, fragrant, gentle, excellently fine and intense with toasty notes of nuts, floral and fruity hints

- Reich, ehrlich, duftend, weich, sehr fein, intensiv, mit Röstaromen von Schalenfrüchten und Blumennoten



Ricco, generoso, equilibrato, ampio, rotondo, elegante, con autorevole bouquet aromatico, conferma le percezioni al profumo

- Rich, generous, balanced, velvety with a complex aromatic bouquet confirming all olfactory perceptions

- Reich, großzügig, ausgewogen, vollmundig, elegant, mit einem aromatischen Bouquet, welches der Geruchsempfindungen entspricht



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter alongside honey and chutneys

- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

## RISERVE DI FAMIGLIA

# GRAPPA RISERVA 50° DOLZAN



## ALTA SELEZIONE

Distillation of the best grape skins and long maturation in fine wood casks

Produkte aus der Destillation der besten Trester und nach der einzigartigen de Varda-Methode für lange Zeit in Barrique aus hochwertigem Holz gereift

Grappe ottenute dalla distillazione delle migliori bucce d'uva ed invecchiate per lunghi periodi in barriques di pregiati legni

*Alta Selezione  
Limitata*

VILLA  
de VARDA  
GRAPPA  
MOSCATO  
STRAVECCHIO

*Invecchiata in barrique  
di legni pregiati*

ALBAROLO

Cod. Art. 1.19.01 da 150 cl

Cofanetto in legno di abete rosso contenente CD con opere di Nicolò Paganini. Concerto di Salvatore Accardo con il violino del 1695 di Antonio Stradivari  
 In a spruce wood gift box containing a CD of Nicolò Paganini music played by Salvatore Accardo with the violin made by Antonio Stradivari in 1695  
 Mit Rottannenholzkiste und dem CD mit Musikwerken von Nicolò Paganini. Konzert von Salvatore Accardo mit Geige von Antonio Stradivari vom Jahr 1695



100% bucce d'uva di Teroldego del Trentino, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% Teroldego grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
 - 100% Teroldego-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Invecchiata per lunghi periodi in barriques di abete rosso della Valle di Fiemme nelle Dolomiti del Trentino realizzate appositamente per Villa de Varda  
 - Aged in spruce wood barrels from the Fiemme Valley in the heart of the Dolomites in Trentino especially made for Villa de Varda  
 - Lange Zeit in Barrique aus Rottannen aus dem Fleimstal in den Dolomiten von Trentino gelagert



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
 - Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra tendente al giallo oro  
 - Amber with yellow gold strikes  
 - Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Complesso, pulito, ricco, di nobile finezza, con meraviglioso concerto olfattivo di bosco, mandorla tostata, cacao, vaniglia, pasticceria fresca, arricchito da note floreali di glicine, magnolia e sentori fruttati di prugna, mirtillo e frutta rossa molto matura  
 - Complex, rich, extremely fine and elegant with intriguing olfactory sensations of woods, toasted almonds, cocoa, vanilla, fresh pastries, enriched with floral notes of wisteria, magnolia and fruity scents of prunes, blackberry and very ripe red fruits  
 - Aromenreich, ehrlich, edelfein, mit einem wunderschönen Bouquet von Waldnoten, gerösteten Mandeln, Kakao, Vanille, frischem Gebäck, verfeinert mit blumigen Noten von Glyzinie, Magnolie und fruchtigen Noten von Pflaumen, Heidelbeeren und überreifen roten Beeren



Particolarmente morbido, lungo, di grande ricchezza aromatica e persistenza, con autorevole bouquet di note fruttate, floreali e tostate, con leggero finale di resina donato dall'abete rosso  
 - Smooth, long, with great aromatic persistence, lovely bouquet of fruity, floral and toasted notes with a light finish of resin given by the particular type of wood used for the ageing  
 - Besonders weich, lange anhaltend, aromenreich und mit einem eleganten Bouquet von fruchtigen, blumigen und gerösteten Aromen und mit einem leichten Hauch vom Rottannenharz



Eccellente con cioccolato e pasticceria a base di frutta a guscio e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intingoli e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
 - Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits. Delightful with spicy dishes, stews and if added in dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing  
 - Ausgezeichnet mit Schokolade und mit Gebäck mit Schalen- und kandierten Früchten. Gewürzte Gerichte, Saucen und Schmorbraten sind eine perfekte Speiseempfehlung. Verkosten Sie diese Grappa mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten

ALTA SELEZIONE

## GRAPPA VECCHIA RISERVA

VIBRAZIONI®



Contiene CD con opere di Nicolò Paganini.  
 Concerto di Salvatore Accardo con il violino 1695 di Antonio Stradivari.



## ALTA SELEZIONE

THE MASTERPIECE OF VILLA DE VARDÀ: this special Grappa ages in barrels made in spruce wood from the Fiemme Valley in Trentino made exclusively for Villa de Vardà. The unique wood that grows in the area called "forest of violins" is infact used for crafting the best violins in the world. Stradivari already knew and appreciated the qualities of this wood for the making of instruments for the great violinists of its time. Its extraordinary harmonic, aromatic and echo qualities have inspired the name VIBRAZIONI -vibrations- for this unique grappa stravecchia.

DAS MEISTERSTÜCK VON VILLA DE VARDÀ: Es ist die Grappa Stravecchia, die in Barriques aus Rottanne aus dem Fleimstal gereift ist. Diese Fässer wurden exklusiv für Villa de Vardà gebaut. Dieses besondere Holz, das aus dem sogenannten "Wald der Geigen" stammt, wird für die Herstellung der besten Geigen der Welt verwendet. Stradivari war bereits mit den Eigenschaften dieser wertvollen Tannen vertraut und verwendete sie im Geigenbau für die Instrumente für die bekannten Geigenspieler seiner Zeit. Genau die außergewöhnlichen aromatischen, harmonischen und klangvollen Eigenschaften dieses Holzes verleihen den Namen dieser einzigartigen Grappa: VIBRAZIONI.

**VIBRAZIONI®**

## IL CAPOLAVORO DI VILLA DE VARDÀ

È la Grappa Stravecchia invecchiata in barriques di abete rosso della Val di Fiemme, realizzate esclusivamente per Villa de Vardà. Si tratta di un legno speciale, proveniente da quella che viene chiamata "Foresta dei Violini" perché con i suoi abeti vengono realizzati i violini più pregiati al mondo. Già Stradivari conosceva bene le qualità di questi pregiati legni e li impiegava nell'arte liutaia, costruendo gli strumenti per i grandi violinisti del suo tempo. Sono proprio le straordinarie qualità aromatiche, armoniche e di risonanza del legno a dare il nome di VIBRAZIONI a questa grappa stravecchia unica.



Cod. Art. 1.03.06 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzkruste

ALTA SELEZIONE

## GRAPPA TEROLDEGO STRAVECCHIA "BROILET"



100% bucce d'uva selezionate di Teroldego del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% selected Teroldego grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking
- 100% ausgewählte Teroldego-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in botti di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra con riflessi oro carico

- Amber with rich yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Delicato, importante, ampio, con splendide note di gianduia, mallo di noce, mandorla, caffè, amaretto, miele, vaniglia, lievito, floreale e fruttato

- Delicate, rich, with beautiful notes of gianduja, walnut hull, almond, coffee, amaretto biscuit, honey, vanilla, yeast, floral and fruity
- Weich, kräftig, aromenreich, mit verführerischen Noten von Nougat, grüner Schale, Mandel, Kaffee, Makrone, Honig, Vanille, Hefe sowie mit blumigen und fruchtigen Aromen



Particolarmente morbido, aggraziato, armonico, rotondo, di grande varietà balsamiche, richiama le seducenti sensazioni avvertite al profumo

- Smooth, harmonious, well rounded, balmy, recalls the seducing sensations felt on the nose.
- Besonders weich, fein, ausgewogen, vollmundig, mit vielfältigen Kräuternoten, erinnert an die Geruchsempfindungen



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.03.05 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzbox

ALTA SELEZIONE

## GRAPPA PINOT NERO STRAVECCHIA "CORTALTA"



100% bucce d'uva selezionate di Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- 100% selected Pinot Noir grape skin from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
- 100% ausgewählte Blauburgunder-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in botti di rovere, acacia e ciliegio  
- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years  
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro  
- Intense amber with yellow gold strikes  
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco, equilibrato, con autorevole bouquet aromatico, conferma le percezioni al profumo  
- Extremely smooth and elegant, well rounded, intense, rich, well balanced with an interesting varietal bouquet, confirming the olfactory perceptions  
- Sehr weich und elegant, vollmundig, kräftig, mit langem Abgang, aromenreich, ausgewogen, mit einem angenehmen Bouquet, erinnert an die Geruchsempfindungen



Vellutato, rotondo, morbido, gentile, di eccezionale ricchezza aromatica e di suggestive emozioni uniche, le note dolci si fondono con grande autorità e personalità  
- Velvety, smooth, well rounded, with rich aromatic complexity, sweet notes blending with great authority and personality  
- Samtig, vollmundig, weich, mild, mit ausgezeichneter und einzigartiger Komplexität, die süßen Noten sind mit einer großen Persönlichkeit perfekt kombiniert



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys  
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten





Cod. Art. 1.03.08 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzkiste

ALTA SELEZIONE

## GRAPPA AMARONE STRAVECCHIA



Bucce d'uva selezionate e passite di Corvina, Corvinone e Rondinella della Valpolicella, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- Selected Corvina, Corvinone and Rondinella air dried grape skins from Valpolicella, softly pressed and distilled straight after racking  
- Ausgewählte und ausgetrocknete Trester von Corvina, Corvinone und Rondinella aus Valpolicella, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in botti di rovere, acacia e ciliegio  
- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years  
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso con riflessi giallo oro  
- Intense amber with yellow gold strikes  
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Armonico, ampio, molto gradevole, sentori fruttati di frutta rossa matura, con note tostate di cacao, mandorla, mallo di noce, caffè e vaniglia  
- Harmonious, very pleasant, fruity notes of red ripe fruits, toasted notes of cocoa, almond, walnut hull, coffee and vanilla  
- Harmonisch, aromenreich, sehr angenehm, mit fruchtigen Noten von reifen roten Beeren und mit gerösteten Aromen von Kakao, Mandeln, grüner Schale, Kaffee und Vanille



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco, equilibrato, con autorevole bouquet aromatico, floreale e tostato  
- Exceptionally smooth and refined, well rounded, intense, long, rich, well balanced, with interesting aromatic bouquet, floral and toasted  
- Besonders weich und raffiniert, vollmundig, kräftig, mit langem Abgang, ausgewogen, mit einem reichen Bouquet von blumigen und gerösteten Aromen



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys  
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.03.04 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzskiste

ALTA SELEZIONE

## GRAPPA MÜLLER THURGAU STRAVECCHIA "RONCOLA"



100% bucce d'uva selezionate di Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% selected Müller Thurgau grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking

- 100% ausgewählte Müller Thurgau-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system

- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in botti di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years

- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Intense amber with yellow gold strikes

- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Raffinato, gentile, intenso, gradevolmente fruttato di albicocca, ciliegia marasca, ribes nero, mirtillo, frutta rossa matura con sentori di nocciola, vaniglia, cacao, caffè, amaretto e floreale

- Refined, intense, pleasantly fruity of apricot, cherry, blackcurrant, red ripe fruit, toasted notes of hazelnut, vanilla, cocoa, coffee, amaretto biscuit and floral

- Raffiniert, fein, kräftig, mit angenehmen fruchtigen Noten von Aprikosen, Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, reifen roten Beeren und mit Aromen von Haselnuss, Vanille, Kakao, Kaffee, Makrone und mit einem blumigen Hauch



Di eccezionale morbidezza e raffinatezza, elegante, rotondo, di grande ricchezza aromatica, conferma chiaramente i sentori fruttati, floreali, vanigliati e tostati avvertiti al profumo

- Exceptionally smooth and refined, elegant, well rounded, of great aromatic richness, fully confirming the fruity, floral and toasted hints felt on the nose

- Besonders weich und fein, elegant, vollmundig, aromenreich, erinnert an die Geruchsempfindungen, mit fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten



Eccellente con cioccolato e pasticceria a base di frutta a guscio e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intingoli e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits. Delightful with spicy dishes, stews and if added in dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing

- Ausgezeichnet mit Schokolade und mit Gebäck mit Schalen- und kandierten Früchten. Gewürzte Gerichte, Saucen und Schmorbraten sind eine perfekte Speiseempfehlung. Verkosten Sie diese Grappa mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten. Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.03.03 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzkiste

ALTA SELEZIONE

## GRAPPA MOSCATO STRAVECCHIA "ALBAREL"



100% bucce d'uva selezionate di Moscato Giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- 100% selected Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
- 100% ausgewählte Goldmuskateller-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in botti di rovere, acacia e ciliegio  
- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years  
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra tendente al giallo oro  
- Amber with yellow gold strikes  
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Di sensazionale finezza aromatica, complesso, deciso, con splendidi sentori fruttati di ananas, agrumi, con sfumature floreali di sambuco, acacia, mugugno e glicine  
- Of exceptional aromatic elegance, complex, rich, with interesting fruity hints of pineapple, citrus fruits, floral of elderflower, acacia, lily and wisteria  
- Mit ausgezeichneter aromatischer Feinheit, aromenreich, kräftig, mit verführerischen Noten von Ananas, Zitrusfrüchten und blumigen Noten von Holunderblüten, Akazie, Maiglöckchen und Glyzinie



Di rilevante morbidezza e raffinatezza, ricco, con delicate varietà di frutta a guscio, con note balsamiche, cioccolato, fruttato, floreale con importante bouquet aromatico  
- Very smooth and refined, well rounded, rich, with delicate hints of nuts, white chocolate, balmy, fruity, floral with an important aromatic bouquet  
- Besonders weich und raffiniert, aromenreich, mit milden Noten von Schalenfrüchten und Kräutern, Schokolade und mit einem reichen Bouquet von blumigen und fruchtigen Aromen



Eccellente con cioccolato e pasticceria a base di frutta a guscio e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intingoli e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
- Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits. Delightful with spicy dishes, stews and if added in dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing  
- Ausgezeichnet mit Schokolade und mit Gebäck mit Schalen- und kandierten Früchten. Gewürzte Gerichte, Saucen und Schmorbraten sind eine perfekte Speiseempfehlung. Verkosten Sie diese Grappa mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.03.07 da 70 cl

Bottiglia astucciata  
In an elegant gift box  
Mit eleganter Geschenkverpackung

ALTA SELEZIONE

## GRAPPA GRAN CUVÈE STRAVECCHIA "SCLAVE"



Bucce d'uva selezionate di Moscato e Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- Selected Müller Thurgau and Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
- 100% ausgewählte Goldmuskateller- und Müller Thurgau-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in botti di rovere, acacia e ciliegio  
- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years  
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro  
- Intense amber with yellow gold strikes  
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Di elevata morbidezza ed eleganza, intenso, fine, con delicati sentori fruttati di uva bianca matura, albicocca, ciliegia, contraddistinto da sfumature di vaniglia, caffè, amaretto, cacao, pasticceria fresca e frutta a guscio  
- Very smooth and refined, intense, fine, with delicate hints of mature grape, apricots, cherry, with interesting notes of vanilla, coffee, amaretto biscuit, cocoa, fresh pastries and nuts  
- Besonders weich und elegant, kräftig, fein, mit milden Noten von reifer grüner Traube, Aprikosen, Kirschen und verfeinert mit Aromen von Vanille, Kaffee, Makronen, Kakao, Kleingebäck und Schalenfrüchten



Di grande ricchezza aromatica, particolarmente raffinato e delicato, armonico, equilibrato, floreale, morbido, con piacevole tonalità di spezie dolci, mandorle e miele  
- Of great aromatic richness, refined and delicate, harmonious, well balances, floral, smooth, with interesting spicy hints, almonds and honey  
- Besonders aromenreich, raffiniert und fein, harmonisch, ausgewogen, blumig, weich, mit angenehmen Noten von süßen Gewürzen, Mandeln und Honig



Eccellente con cioccolato e pasticceria a base di frutta a guscio e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intingoli e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
- Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits. Delightful with spicy dishes, stews and if added in dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing  
- Ausgezeichnet mit Schokolade und mit Gebäck mit Schalen- und kandierten Früchten. Gewürzte Gerichte, Saucen und Schmorbraten sind eine perfekte Speiseempfehlung. Verkosten Sie diese Grappa mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten



grappa  
da sigaro

## ALTA SELEZIONE

## DUETTO

1 bottle Grappa Stravecchia Moscato Albarel "Alta Selezione",  
1 bottle Grappa Stravecchia Pinot Nero Cortalta "Alta Selezione"  
presented in a mahogany gift box with cloth placemat and 2 Villa  
de Varda tasting tumblers.

Cod. Art 1.03.20

1 Flasche Grappa Moscato Stravecchia Albarel "Alta Selezione",  
1 Flasche Grappa Pinot Nero Stravecchia Cortalta "Alta Selezione"  
in Mahagoniholz-Geschenkverpackung mit zwei Tumbler-Gläsern  
und Tuch Villa de Varda.

1 Bottiglia di Grappa Moscato Stravecchia Albarel "Alta Selezione"  
da 70 cl, 1 Bottiglia di Grappa Pinot Nero Stravecchia Cortalta "Alta  
Selezione" da 70 cl presentate in elegante cofanetto in legno di  
mogano con 2 bicchieri tumbler e tovaglietta espositiva in tessuto.



## GRAN CRU

Grappa aged for many years in our cellars and finished in casks previously used for the best wines and spirits of the world

Grappa Riserva lange Zeit in unseren Kellern gealtert und in Barriques gereift, welche zuvor für die besten Weine bzw. Destillate der Welt verwendet wurden

Grappe Riserva invecchiate per lunghi periodi nelle nostre cantine ed elevate in barriques usate precedentemente per i migliori vini e distillati del mondo



Cod. Art. 1.25.01 da 70 cl

Confezionata in elegante tubo  
In an elegant cardboard tube gift box  
In einer eleganten Schachtel verpackt

GRAN CRU

## GRAPPA GRAN RISERVA 12 GENERAZIONI



100% bucce d'uva di Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura  
- 100% Pinot Noir grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking  
- 100% Blauburgunder-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Invecchiata in botti di rovere, acacia e ciliegio per lunghi periodi e affinata in botti di rovere usate per la maturazione del whisky Glenfarclas  
- In oak, acacia and cherry wood barrels and finished in Glenfarclas whisky oak casks  
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfässern für die Reifung von Whisky Glenfarclas gelagert



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso, tendente al giallo oro brillante  
- Intense amber with bright yellow gold strikes  
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Intenso, di nobile finezza ed intensità con sentori delicati di pasticceria fresca e spezie dolci  
- Fine and intense with delicate hints of fresh pastries and sweet spices  
- Aromenreich, edelfein und kräftig mit leichten Noten von frischem Gebäck und süßen Gewürzen



Di eccezionale morbidezza, eleganza ed autorevole personalità, con leggero finale di Whisky  
- Exceptionally smooth, elegant and with a distinguished personality, delightful Whisky finish  
- Sehr mild, elegant, mit einer ausgezeichneten Identität und einem leichten Abgang von Whisky



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys  
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



## GRAN CRU

The Grappa Gran Riserva **12** Generazioni was born from the union of two families with centenary experience in the world of distillation: The Dolzan family, 6 generations of Grappa distillers in Trentino and the Grant family, 6 generations of Scotch Whisky distillers in Speyside. The secrets, the knowledge and the passion passed on from father to son for the distillation and the ageing of high level products have given rise to a unique and inimitable product.

Die Grappa Gran Riserva **12** Generationen stammt aus der Vereinigung zweier Familien mit jahrhundertelanger Erfahrung in der Welt der Destillation: die Dolzan aus Mezzolombardo, Grappa-Brennermeister seit 6 Generationen im Trentino, und die Grant, Scotch Whisky-Brennermeister seit 6 Generationen in Speyside. Über die Generationen haben die Geheimnisse, das Wissen und die Leidenschaft für die Destillation und Reifung von hoch qualitativen Produkten zu einem einzigartigen und unnachahmlichen Destillat geführt.

## Grappa **12** Generazioni

FINISHED IN *Glenfarclas* WHISKY CASKS

La Grappa Gran Riserva **12** Generazioni nasce dall'unione di due famiglie con esperienza centenaria nel mondo della distillazione: i Dolzan di Mezzolombardo, distillatori di Grappa in Trentino da 6 generazioni e la famiglia Grant, distillatori di Scotch Whisky in Speyside da 6 generazioni. I segreti, la sapienza e la passione tramandati da padre in figlio per la distillazione e l'invecchiamento di prodotti di altissimo livello hanno dato origine ad un distillato unico ed inimitabile.





Cod. Art. 1.25.02 da 70 cl

GRAN CRU

Cofanetto in legno con pietre refrigeranti in porfido con il loro sacchetto in tessuto e pinza in metallo, sottobicchieri in pietra lavica e bicchieri tumbler Villa de Varda  
 In a wooden gift box containing porphyry whisky stones with cloth sachet and metallic tong, lava stone coasters and Villa de Varda tumblers  
 Holzkiste mit Porphyry-Kühlsteinen, Stoffbeutel und Metallzange, Glasuntersetzern und Verkostungsgläsern Villa de Varda



100% bucce d'uva di Müller Thurgau della Val di Cembra in Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% Müller Thurgau grape skins from the Cembra Valley in Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking  
 - 100% Müller Thurgau-Trester aus dem Cembratal in Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Invecchiata in barriques di rovere, acacia e ciliegio per lunghi periodi e affinata in tonneau di rovere usate per la maturazione del vino Etna Rosso della Cantina Pietradolce  
 - In oak, acacia and cherry wood barrels and finished in oak tonneau used for the Etna Rosso wine from the Pietradolce winery  
 - Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfässern für die Reifung von Etna Rosso gelagert vom Weingut Pietradolce



Ambra intenso con riflessi oro carico  
 - Amber with intense yellow gold strikes  
 - Warmer Bernsteininton mit goldgelben Reflexen



Raffinato, gentile, intenso, gradevolmente fruttato di albicocca, ciliegia, marasca, ribes nero, mirtillo, frutta rossa matura con sentori tostati di vaniglia, nocciola, cacao, caffè, amaretto e floreale  
 - Refined, intense, pleasantly fruity of apricot, cherry, blackcurrant, red ripe fruit, toasty notes of vanilla, hazelnut, cocoa, coffee, amaretto biscuit and floral  
 - Raffiniert, mild, kräftig, mit angenehmen fruchtigen Noten von Aprikose, Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, reifen roten Beeren und gerösteten Aromen von Vanille, Haselnuss, Kakao, Kaffee und Makronen sowie einem blumigen Hauch



Di grande personalità e ricchezza aromatica, con intenso finale minerale, piacevolmente tannico, fruttato, floreale, vanigliato e tostato  
 - Great aromatic and mineral complexity, pleasantly tannic, fruity, floral, vanilla and toasted notes  
 - Mit einer starken Identität, aromenreich, kräftig und mineralisch im Abgang, mit angenehmen tanninhaltenen, fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten



Eccellente con cioccolato e pasticceria a base di frutta a guscio e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intingoli e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
 - Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits. Delightful with spicy dishes, stews and dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing  
 - Ausgezeichnet mit Schokolade und Kleingebäck mit Schalenfrüchten und Dörrobst, sowie mit gewürzten Gerichten, Saucen und Schmorbraten. Verkosten Sie diese Grappa mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten

## GRAPPA RISERVA TRENINA VULCANO ETNA



## GRAN CRU

### GRAPPA RISERVA TRENITINA

INVECCHIATA NELLE BOTTI USATE  
PER IL VINO PROVENIENTE DAL

# Vulcano Etna



Questa grappa Riserva nasce dal connubio di due territori distanti geograficamente ma vicini per caratteristiche della tessitura del terreno: la Val di Cembra in Trentino e la zona del Vulcano Etna in Sicilia caratterizzate da suoli dalla composizione lavica. Abbiamo voluto unire la grappa da bucce d'uva di Müller Thurgau ai tonneau di rovere precedentemente usati per l'invecchiamento del vino Etna Rosso della cantina Pietradolce per dare vita ad una Grappa Riserva espressiva delle varie sfumature che il terreno vulcanico può regalare.

Gli eleganti sottobicchieri in pietra lavica del vulcano Etna in Sicilia ed i cubetti refrigeranti e riscaldanti in porfido della Val di Cembra in Trentino completano l'opera per regalarvi un diverso ed interessante momento di degustazione.

.....

This grappa riserva has been crafted by the union of two territories geographically distant but with very similar soil texture: the Cembra Valley in Trentino and the Vulcano Etna in Sicily both characterized by volcanic soil. We have combined the grappa made with Müller Thurgau grape skins from Trentino with oak Tonneaux from the Pietradolce Winery used for the ageing of the Etna Rosso wine. This combination has given light to a Grappa Riserva particularly expressive of the typical sensorial hints that the volcanic soil can give.

The elegant coasters in lava stone from the Vulcano Etna in Sicily and the chilling/warming cubes in porphyry from the Cembra Valley in Trentino complete the desire of wanting you to experience a different and interesting tasting moment.

Dieser Grappa Riserva ist aus der Vereinigung zweier geografisch entfernter Gebiete entstanden, die jedoch aufgrund der Merkmale der Bodentextur nahe beieinander liegen: Val di Cembra in Trentino und das Gebiet des Ätna-Vulkans auf Sizilien mit Böden mit einer Lava-Zusammensetzung. Wir wollten Trester aus Müller Thurgau-Trauben mit den Eichen-Tonneaux kombinieren, die zuvor für die Reifung des Etna Rosso-Weins vom Weingut Pietradolce verwendet wurden, um eine Grappa Riserva zu schaffen, die die verschiedenen Eigenschaften des vulkanischen Bodens zum Ausdruck bringt.

Die eleganten Untersetzer aus Lavastein vom Ätna-Vulkan in Sizilien und die Kühl- und Heizwürfel aus Porphyry aus dem Val di Cembra im Trentino vervollständigen die Geschenkverpackung, um einen Grappa Riserva zu schaffen, der die verschiedenen Eigenschaften des vulkanischen Bodens zum Ausdruck bringt

Cod. Art. 1.15.05 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzkruste

GRAN CRU

## GRAPPA TEROLDEGO RISERVA BARRIQUES CAMPO MASERI



100% bucce d'uva di Teroldego del campo Rotaliano ottenute dalla vinificazione del vino della cantina di "Campo Maseri" di Villa de Varda, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura

- 100% Teroldego grape skins from Trentino used for the production of the wine of the Villa de Varda winery "Campo Maseri". Softly pressed and distilled straight after raking

- 100% Teroldego-Trester aus dem Rotaliana-Gebiet, welche für die Produktion des Weins vom Weingut „Campo Maseri“ von Villa de Varda verwendet werden, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system

- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Invecchiata in barriques di rovere, acacia e ciliegio per lunghi periodi e affinata in barriques di rovere usate per la maturazione del vino Teroldego Rotaliano della cantina Campo Maseri di Villa de Varda

- Aged in oak, acacia and cherry wood barrels and finished in casks used for the Teroldego Rotaliano wine of the Villa de Varda winery "Campo Maseri"

- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfässern für die Reifung von Teroldego Rotaliano vom Weingut Campo Maseri von Villa de Varda gelagert



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso, con riflessi oro carico

- Amber with intense yellow gold strikes

DE: Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Delicato, importante, ampio, vivo, con splendido concerto olfattivo di gianduia, mallo di noce, mandorla, caffè e crema

- Delicate, generous, intriguing with a splendid olfactory concert of gianduja chocolate, walnut hull, almonds, coffee and cream

- Mild, kräftig, aromenreich, mit einem eleganten Bouquet von Nougat, grüner Schale, Mandeln, Kaffee und Creme



Particolarmente morbido, armonico, rotondo, richiama le seducenti sensazioni avvertite al profumo

- Particularly smooth, harmonious, well rounded, recalls the seducing sensations felt on the nose

- Sehr weich, harmonisch, vollmundig, erinnert an die verführerischen Geruchsempfindungen



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys

- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.15.01 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzskiste

GRAN CRU

## GRAPPA AMARONE RISERVA BARRIQUES BERTANI



Bucce d'uva passite di Corvina, Corvinone e Rondinella ottenute dalla vinificazione del vino Amarone della cantina "Bertani", con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura

- Corvina, Corvinone and Rondinella air dried grape skins used for the production of the wine of the "Bertani" winery. Softly pressed and distilled straight after raking  
- Corvina, Corvinone und Rondinella-Trester, vom Weingut „Bertani“ verwendet werden, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Invecchiata in barriques di rovere, acacia e ciliegio per lunghi periodi e affinata in barriques di rovere usate per la maturazione del vino della cantina "Bertani"

- Aged in oak, acacia and cherry wood barrels and finished in "Bertani" winery casks  
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfassern vom Weingut „Bertani“ gelagert



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso, con riflessi oro carico

- Amber with intense yellow gold strikes  
- Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen



Ampio, pieno, chiari sentori di frutta rossa matura, note tostate di cacao, mandorla, pistacchio, mallo di noce, caffè e vaniglia

- Generous, well defined notes of red ripe fruits, toasted notes of cocoa, almonds, pistachio, walnut hull, coffee and vanilla  
- Aromenreich, vollmundig, mit klaren Noten von reifen roten Beeren, gerösteten Aromen von Kakao, Mandeln, Pistazie, grüner Schale, Kaffee und Vanille



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco, equilibrato, con autorevole bouquet floreale, fruttato e tostato

- Exceptionally smooth and elegant, well rounded, intense, rich, well balanced, with an intriguing toasty, fruity and floral bouquet  
- Sehr weich und elegant, vollmundig, kräftig, mit langem Abgang, ausgewogen, mit fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys  
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.15.03 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzskiste

GRAN CRU

## GRAPPA BAROLO RISERVA BOTTI MASSOLINO



Bucce d'uva di Nebbiolo ottenute dalla vinificazione del vino Barolo della cantina "Massolino", con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura

- Nebbiolo grape skins used for the production of the Barolo wine of the "Massolino" winery. Softly pressed and distilled straight after raking  
- Nebbiolo-Trester, welche für die Produktion des Barolo vom Weingut "Massolino" verwendet werden, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Invecchiata in barriques di rovere, acacia e ciliegio per lunghi periodi ed elevata in botti usate dalla cantina "Massolino"

- Aged in oak, acacia and cherry wood barrels and finished in "Massolino" winery casks  
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfässern vom Weingut „Massolino“ gelagert



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso, con riflessi oro carico

- Amber with intense yellow gold strikes  
- Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen



Ampio, deciso, pulito, particolarmente intenso, di nobile finezza, con note tostate di frutta a guscio e vaniglia

- Generous, well defined, clean and particularly intense, toasted notes of nuts and vanilla  
- Aromenreich, ehrlich, besonders kräftig, edelfein, mit gerösteten Aromen von Schalenfrüchten und Vanille



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, armonico, di autorevole ricchezza aromatica e persistenza, con evidenti sentori di frutta rossa molto matura, floreale e vanigliato

- Exceptionally smooth and elegant, well rounded, harmonious, great aromatic richness and persistence with clear notes of red ripe fruits, vanilla and floral notes  
- Sehr weich und elegant, vollmundig, ausgewogen, aromenreich und lange anhaltend, mit klaren Noten von reifen roten Früchten und einem Hauch von Blumen und Vanille



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys  
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.15.04 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzkruste

GRAN CRU

## GRAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA BARRIQUES CASTELLO ROMITORIO



Bucce d'uva Sangiovese ottenute dalla vinificazione del vino Brunello di Montalcino della cantina "Castello Romitorio", con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura

- Sangiovese grape skins used for the production of the Brunello di Montalcino wine of the "Castello Romitorio" winery. Softly pressed and distilled straight after raking

- Sangiovese-Trester, welche für die Produktion des Brunello di Montalcino vom Weingut „Castello Romitorio“ verwendet werden, leicht gepresst und sofort nach dem Äbstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system

- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Invecchiata in barriques di rovere, acacia e ciliegio per lunghi periodi ed elevata in barriques usate dalla cantina "Castello Romitorio"

- Aged in oak, acacia and cherry wood barrels and finished in "Castello Romitorio" winery casks

- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfässern für die Reifung von Brunello di Montalcino vom Weingut "Castello Romitorio" gelagert



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso, con riflessi oro carico

- Amber with intense yellow gold strikes

- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Ampio, intenso, elegante, di sensazionale finezza aromatica, con splendido concerto olfattivo di vaniglia, caffè, amaretto e cacao

- Intense, fine, elegant, great aromatic profile, with splendid olfactory concert of vanilla, coffee, amaretto biscuit and cocoa

- Aromenreich, kräftig, elegant, mit starkem aromatischem Bouquet und mit verführerischen Noten von Vanille, Kaffee, Makronen und Kakao



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, armonico, lungo, richiama perfettamente le percezioni al profumo

- Exceptionally smooth and elegant, well rounded, harmonious, long, clearly recalls the perceptions felt on the nose

- Sehr weich und elegant, vollmundig, ausgewogen, mit langem Abgang, erinnert an die Geruchsempfindungen



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys

- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



## SINGLE CASK

Selection of a single cask of grappa chosen for its unique and exclusive maturation. Limited edition and hand numbered by the master distiller

Ein Fass wird für die einzigartige und exklusive Lagerung ausgewählt. Die Flaschen sind limitiert und direkt von dem Brennermeister nummeriert.

Selezione di una singola botte di grappa scelta per aver maturato in modo unico ed esclusivo. Prodotte in edizione limitata e numerate a mano dal mastro distillatore

VILLA  
de'YARDA

GRAPPA RISERVA  
PINOT NERO

SINGLE CASK

Garantisco che questa eccezionale Grappa è stata  
invecchiata nella Barrigue di rovere n° 51

Bottiglia n° 315 delle 370 ottenute

*Luigi Dolzan*

Cav. Luigi Dolzan Mastro Distillatore

Cod. Art. 1.23.02 da 70 cl

In elegante astuccio  
In an elegant gift box  
In einer eleganten Geschenkverpackung

SINGLE CASK

## GRAPPA PINOT NERO RISERVA



100% bucce d'uva selezionate di Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- 100% selected Pinot Noir grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking  
- 100% ausgewählte Blauburgunder-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in unica barrique di rovere  
- For a long period in a single oak cask  
- In Eichenfässern für eine lange Zeit



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso, con riflessi oro carico  
- Amber with intense yellow gold strikes  
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Molto persistente, franco, di nobile finezza ed intensità, con meraviglioso concerto olfattivo fruttato di ciliegia marasca, ribes nero e frutta rossa molto matura, piacevolmente caratterizzato da sfumature floreali e tostate  
- Persistent, hearty, of noble finesse and intensity with great olfactory complexity given by morello cherry, blackcurrant and red ripe fruit notes, pleasantly characterized by floral and toasty hints.  
- Sehr lang im Abgang, ehrlich, Edelfeinheit und Intensität, mit einem ausgezeichneten fruchtigen Bouquet von Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren und reifen roten Beeren, mit angenehmen Röstaromen und Blumennoten geziert



Delicato, morbido, ampio, equilibrato, ricco, armonico, ingentilito dalla fragranza della frutta rossa molto matura e con sentori floreali e tostati  
- Delicate, smooth, complex, balanced, rich and harmonious, refined by the fragrance of the red ripe fruit with floral and toasted scents  
- Weich, samtig, vollmundig, ausgewogen, aromenreich und harmonisch, von reifen roten Beeren, Röstaromen und Blumennoten geziert



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys  
- Ideal mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten





Cod. Art. 1.23.01 da 70 cl

In elegante astuccio  
In an elegant gift box  
In einer eleganten Geschenkverpackung

SINGLE CASK

## GRAPPA MOSCATO RISERVA



100% bucce d'uva selezionate di Moscato Giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- 100% selected Moscato grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking  
- 100% ausgewählte Goldmuskateller-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Per lunghi periodi in unica barrique di rovere  
- For a long period in a single oak cask  
- In einem einzigen Eichenholzfass für eine lange Zeit



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso, con riflessi oro carico  
- Amber with intense yellow gold strikes  
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Di sensazionale finezza aromatica, particolarmente intenso e fruttato di agrumi, mela renetta, ananas, con sfumature floreali di fiore di sambuco, glicine, con sentori tostati di nocciola, pistacchio, cacao e brioches appena sfornate  
- Of great aromatic complexity, intense with fruity scents of citrus fruits, apple, pineapple, with hints of elderflower, wisteria, toasty notes of hazelnut, pistachio, cocoa and freshly baked croissants  
- Ausgezeichnete aromatische Feinheit, besonders intensiv und fruchtig von Zitrusfrüchten, Renette, Ananas, mit Blumennoten von Holunderblüten, Glyzinie und mit Röstaromen von Haselnuss, Pistazie, Kakao und frisch gebackenem Croissant



Di elevata morbidezza ed eleganza, armonico, delicato, con autorevole ricchezza e persistenza aromatica, splendido bouquet con note fruttate, floreali e tostate  
- Exceptionally smooth and elegant, harmonious, delicate, rich and persistent aromatic complexity, delightful floral, fruity and toasty bouquet  
- Sehr samtig und elegant, harmonisch, weich, aromenreich und lang im Abgang, tolles Bouquet mit fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten



Eccellente con cioccolato e pasticceria a base di frutta a guscio e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intingoli e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
- Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits. Delightful with spicy dishes, stews and dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing  
- Ausgezeichnet mit Schokolade und mit Gebäck mit Schalenfrüchten und Dörrobst. Gewürzte Gerichte, Saucen und Schmorbraten sind eine perfekte Speiseempfehlung. Verkosten Sie diese Grappa mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten



grappa  
da sigaro

**RISERVE**

Our oak, acacia and cherry wood casks give extraordinary and elegant tasting notes to our Riserve selection

Unsere Barriques aus Eichen- und Kirschenholz verschenken den Grappa Riserva Villa de Varda ausgezeichnete Verkostungsnoten und eine feine Eleganz

Le nostre barrique di rovere, acacia e ciliegio donano alle grappe riserve Villa de Varda delle note gustative straordinarie e fine eleganza



Cod. Art. 1.01.01 da 70 cl

In elegante cofanetto  
In an elegant gift box  
Mit eleganter Geschenkverpackung

RISERVE

## GRAPPA GRAN RISERVA MITO TRENITINO



Bucce d'uva selezionate di Moscato giallo, Teroldego e Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- Selected Moscato, Teroldego and Pinot Noir grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
- Ausgewählte Goldmuskateller-, Teroldego- und Blauburgunder-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks
- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso, con riflessi oro carico

- Amber with intense yellow gold strikes
- Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen



Intenso, franco, vivo, con meraviglioso concerto olfattivo di mandorla tostata, pistacchio, caffè cacao, miele, mallo di noce e vaniglia

- Intense, clear cut, with great olfactory complexity of toasted almond, pistachio, coffee, cocoa, honey, walnut hull and vanilla
- Kräftig, ehrlich, lebendig, mit einem verführerischen Bouquet von gerösteten Mandeln, Pistazie, Kaffee, Kakao, Honig, grüner Schale und Vanille



Ampio, rotondo, amabile, elegante e di ottima persistenza. Con autorevole bouquet aromatico, conferma le percezioni olfattive

- Smooth, broad, pleasant, elegant and with a great persistence. Great aromatic bouquet confirming the olfactory perceptions
- Aromenreich, vollmundig, lieblich, elegant und lange anhaltend. Die Geruchsempfindungen werden von einem aromenreichen Bouquet bestätigt



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey
- Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten mit Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.18.01 da 300 cl

Cod. Art. 1.18.02 da 150 cl

Cod. Art. 1.02.01 da 70 cl

Cod. Art. 1.08.03 da 20 cl

RISERVE

## TRIÈ GRAPPA RISERVA



Bucce d'uva di Teroldego, Pinot Bianco e Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- Teroldego, Pinot Blanc and Müller Thurgau grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking  
- Ausgewählte Teroldego-, Weissburgunder- und Müller Thurgau-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks  
- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Amber with intense yellow gold strikes  
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Particolarmente elegante, di nobile finezza ed intensità, ricorda il profumo di pane appena sfornato, buccia d'arancio, fiori di campo, sambuco e vaniglia

- Extremely elegant, fine and intense, freshly baked bread notes, orange zest, wild flowers, elderflower and vanilla hints  
- Sehr elegant, edelfein und kräftig, mit Noten von frisch gebackenem Brot, Orangenschale, Wildblumen, Holunderblüten und Vanille



Morbido, ricco, armonico, delicato, con aroma autorevole e di ottima persistenza lasciando piacevoli sentori di vaniglia, mandorle e cioccolato

- Smooth, rich, harmonious and delicate, intriguing and persistent aftertaste of vanilla, almonds and chocolate  
- Weich, aromenreich, ausgewogen, mild, mit einem verführerischen Bouquet, lange anhaltend, mit Noten von Vanille, Mandeln und Kakaot



Perfetta con cioccolato al latte e dolci a base di frutta secca e creme.

Per piacevoli abbinamenti si consiglia una degustazione con formaggi giovani con miele o mostarde

- Perfect with milk chocolate and desserts made with cream and dried fruits. Taste it with cheese, honey and chutneys to tingle your taste buds  
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Dessert mit Creme und Dörrobst. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit jungen Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



grappa  
da sigaro

Cod. Art. 1.02.04 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.01 da 50 cl

Cod. Art. 1.08.01 da 20 cl

RISERVE

## GRAPPA TEROLDEGO RISERVA



100% bucce d'uva Teroldego della Piana Rotaliana in Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% Teroldego grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking  
 - 100% Teroldego-Trester aus der Rotaliana-Ebene in Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio  
 - In oak, acacia and cherry wood casks  
 - In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
 - Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso con riflessi oro carico  
 - Amber with intense yellow gold strikes  
 - Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Fine, molto persistente, con profumi di pane fresco, frutta secca e di mandorle appena sgusciate, con sentori di frutta matura e ciliegia  
 - Refined, very persistent with notes of freshly baked bread, dried fruits, almonds, ripe fruits and cherry  
 - Fein, lange anhaltend, mit Noten von frisch gebackenem Brot, Dörrobst, frisch geschälten Mandeln, mit Nuancen von reifen Früchten und Kirschen



Delicato, fine, complesso, armonico, con note tostate e sentori di spezie dolci, vaniglia, mandorla, grande morbidezza in grado di sorprendere e conquistare gli estimatori più esigenti e raffinati  
 - Delicate, refined, complex, harmonious, with toasty notes and sweet spices scents, vanilla, almonds, nicely smooth and able to intrigue even the most refined palate  
 - Weich, fein, aromenreich, ausgeowgen, mit gerösteten Aromen und Noten von süßen Gewürzen, Vanilla und Mandeln, samtig und vollmundig, verführerisch für anspruchsvolle und raffinierte Gaumen



Perfetta con cioccolato al latte e dolci a base di frutta secca e creme. Per piacevoli abbinamenti si consiglia una degustazione con formaggi giovani con miele o mostarde  
 - Perfect with milk chocolate and desserts made with cream and dried fruits. Taste it with cheese, honey and chutneys to tingle your taste buds  
 - Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Dessert mit Creme und Dörrobst. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit jungen Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

grappa  
da sigaro

Cod. Art. 1.02.03 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.02 da 50 cl

Cod. Art. 1.08.02 da 20 cl

RISERVE

## GRAPPA PINOT NERO RISERVA



100% bucce d'uva di Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% Pinot Noir grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking

- 100% Blauburgunder-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system

- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks

- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Amber with intense yellow gold strikes

- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Franco, con evidenti sentori tostati di caffè e vaniglia, frutta a guscio, piacevolmente caratterizzato da sfumature fruttate di ciliegia marasca, ribes nero e frutta rossa

- Clear cut with toasty hints of coffee, nuts and vanilla, pleasingly characterized by fruity notes of morello cherry, blackcurrants and red berries

- Ehrlich, mit gerösteten Aromen von Kaffee, Vanille, Schalenfrüchten und raffiniert mit Nuancen von Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren und roten Beeren



Persistente, morbido, lungo, caratterizzato da grande ricchezza aromatica e con note tostate di crosta di pane, mandorla, cacao, mallo di noce e caffè

- Persistent, smooth, long, with great aromatic complexity and toasty notes of bread crust, almonds, cocoa, walnut hull and coffee

- Lange anhaltend, weich, aromenreich, mit gerösteten Aromen von Brotkruste, Mandeln, Kakao, grüner Schale und Kaffee



Perfetta con cioccolato al latte e dolci a base di frutta secca e creme. Per piacevoli abbinamenti si consiglia una degustazione con formaggi giovani con miele o mostarde

- Perfect with milk chocolate and desserts made with cream and dried fruits.

Taste it with cheese, honey and chutneys to tingle your taste buds

- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Dessert mit Creme und Dörrobst. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit jungen Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.02.08 da 70 cl

Cod. Art. 1.08.14 da 20 cl

RISERVE

## GRAPPA AMARONE RISERVA



Bucce d'uva passite di Corvina, Corvinone e Rondinella della Valpolicella, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- Corvina, Corvinone and Rondinella air dried grape skins from Valpolicella.

Softly pressed and distilled straight after raking

- Ausgetrocknete Trester von Corvina, Corvinone und Rondinella aus Valpolicella, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system

- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks

- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Amber with intense yellow gold strikes

- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Ampio, armonico, pieno, molto gradevole, ben dichiarato, unitamente a sentori fruttati di frutta rossa matura con note tostate di cacao, mandorla, mallo di noce, caffè e vaniglia

- Broad, harmonious, full bodied, very pleasant, clear cut with fruity notes of red ripe fruit, toasty notes of cocoa, almond, walnut husk, coffee and vanilla

- Aromenreich, ausgewogen, vollmundig, ehrlich und fein, mit fruchtigen Noten von reifen roten Beeren und gerösteten Aromen von Kakao, Mandeln, grüner Schale, Kaffee und Vanille



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco ed equilibrato con autorevole bouquet aromatico e floreale

- Smooth and elegant, well rounded, intense, persistent, rich and balanced with an excellent aromatic and floral bouquet

- Samtig und elegant, vollmundig, kräftig, lange anhaltend, aromenreich und ausgewogen, mit einem aromatischen und blumigen Bouquet



Perfetta con cioccolato al latte e dolci a base di frutta secca e creme. Per piacevoli abbinamenti si consiglia una degustazione con formaggi giovani con miele o mostarde

- Perfect with milk chocolate and desserts made with cream and dried fruits.

Taste it with cheese, honey and chutneys to tingle your taste buds

- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Dessert mit Creme und Dörrobst. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit jungen Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.02.12 da 70 cl

RISERVE

## GRAPPA PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA



Bucce d'uva di Primitivo di Manduria della Puglia, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- Primitivo grape skins from Puglia. Softly pressed and distilled straight after raking
- Primitivo-Trester aus Apulien, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks
- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Amber with intense yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinon mit goldgelben Reflexen



Con sfumature fruttate dell'uva d'origine, piccoli frutti di bosco, marmellata di mirtillo, uva passa, con note tostate

- Clear fruity notes of the grape variety, berries, blackberry jam, raisins and toasty notes
- Und mit Senf eingelegten Früchten Noten von Primitivo-Trauben, kleinen Waldbeeren, Heidelbeermarmelade, Rosinen und gerösteten Aromen



Particolarmente elegante e delicato, con spiccata ricchezza aromatica e di persistenza, con evidenti sentori fruttati, floreali e con note tostate

- Particularly elegant and delicate with an interesting aromatic richness and persistence, with clear fruity, floral and toasty notes
- Besonders elegant und weich, aromenreich und lange anhaltend, mit klaren fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten



Perfetta con cioccolato al latte e dolci a base di frutta secca e creme. Per piacevoli abbinamenti si consiglia una degustazione con formaggi giovani con miele o mostarde

- Perfect with milk chocolate and desserts made with cream and dried fruits. Taste it with cheese, honey and chutneys to tingle your taste buds
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Dessert mit Creme und Dörrobst. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit jungen Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchteneingelegten Früchten





Cod. Art. 1.02.05 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.03 da 50 cl

RISERVE

## GRAPPA MÜLLER THURGAU RISERVA



100% bucce d'uva di Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% Müller Thurgau grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking

- 100% Müller Thurgau-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system

- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks

- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Amber with intense yellow gold strikes

- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Intenso, con sfumature aromatiche di spezie e vaniglia, gradevolmente fruttato dell'uva d'origine e ribes nero

- Intense, with aromatic notes of spices and vanilla, nicely fruity of black

currants and revealing the characteristic semi aromatic profile of the grape used

- Kräftig, mit aromatischen Noten von Gewürzen und Vanille, mit angenehmen

Nuancen von Müller Thurgau-Trauben und schwarzen Johannisbeeren



Morbido, persistente, elegante, con evidenti sentori floreali, fruttati e tostati di nocciole, cacao e caffè

- Smooth, persistent, elegant, with clear floral notes, fruity and toasty notes of hazelnuts, cocoa and coffee

- Weich, lange anhaltend, elegant, mit klaren blumigen, fruchtigen und gerösteten Aromen von Haselnuss, Kakao und Kaffee



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey

- Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis.

Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten



## GRAPPA PROSECCO RISERVA



100% bucce d'uva Glera del Veneto, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% Glera grape skins from Veneto. Softly pressed and distilled straight after raking  
 - 100% Glera-Trester aus Veneto, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio  
 - In oak, acacia and cherry wood casks  
 - In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
 - Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro  
 - Amber with intense yellow gold strikes  
 - Warmer Bernsteininton mit goldgelben Reflexen



Intenso, ricco, di grande piacevolezza, delicato, fruttato di mela, pera, ananas, con sfumature floreali, arricchito da note di frutta a guscio, mandorle, vaniglia, mallo di noce e pane fresco  
 - Intense, rich, delicate, extremely pleasing, fruity notes of apple, pear, pineapple, with an intriguing floral bouquet enriched by toasty notes of nuts, vanilla, walnut husk and freshly baked bread  
 - Kräftig, aromenreich, weich, sehr angenehm, mild, mit fruchtigen Noten von Apfel, Birne, Ananas und einem blumigen Hauch, verfeinert mit Schalenfrüchten, Mandeln, Vanille, grüner Schale und frischem Brot



Armonico, amabile, fine e di grande ricchezza aromatica e morbidezza, rispecchia chiaramente le percezioni olfattive  
 - Harmonious, pleasant, refined and with great aromatic richness, clearly reflects the olfactory perceptions  
 - Ausgewogen, lieblich, fein, aromenreich und vollmundig, erinnert an die Geruchsempfindungen



Perfetta con cioccolato al latte e dolci a base di frutta secca e creme. Per piacevoli abbinamenti si consiglia una degustazione con formaggi giovani con miele o mostarde  
 - Perfect with milk chocolate and desserts made with cream and dried fruits. Taste it with cheese, honey and chutneys to tingle your taste buds  
 - Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Dessert mit Creme und Dörrobst. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit jungen Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.02.09 da 70 cl

Cod. Art. 1.08.15 da 20 cl

RESERVE

# GRAPPA GEWÜRZTRAMINER RISERVA



100% bucce d'uva di Traminer Aromatico del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% Aromatic Traminer grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking  
 - 100% Gewürztraminer-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio  
 - In oak, acacia and cherry wood casks  
 - In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C  
 - Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro  
 - Amber with intense yellow gold strikes  
 - Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Aromatico, complesso, piacevolmente fruttato dell'uva matura, unitamente con note tostate di mandorla, amaretto e lievito, con sfumature floreali di petalo di rose, fiori d'arancio, sambuco e gelsomino  
 - Aromatic, complex, fruity of fresh grape, floral notes of rose buds, orange blossoms, elderflower and jasmine, toasty notes of almond, amaretto biscuit and yeast  
 - Aromatisch, aromenreich, mit angenehmen fruchtigen Nuancen von reifer Traube, mit gerösteten Aromen von Mandeln, Makronen und Hefe sowie blumigen Noten von Rosen, Orangenblüten, Holunderblüten und Jasmin



Di grande morbidezza ed eleganza, pieno, ricco, con autorevole bouquet aromatico in grado di sorprendere e conquistare gli estimatori più esigenti e raffinati  
 - Smooth and elegant, rich and full bodied, with an intriguing aromatic bouquet that will satisfy the most demanding palate  
 - Sehr weich und elegant, vollmundig, aromenreich, mit einem verführerischen Bouquet für anspruchsvolle und raffinierte Gaumen



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde  
 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruit salad and ice cream. Interesting with cured cheese and honey  
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.02.06 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.04 da 50 cl

RISERVE

## GRAPPA MOSCATO RISERVA



100% bucce d'uva di Moscato giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% Moscato grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
- 100% Goldmuskateller-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks
- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Amber with intense yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Aromatico, armonico, piacevolmente fruttato di ananas, agrumi molto maturi e mela renetta, con delicati sentori floreali di sambuco, acacia, glicine e rosmarino

- Aromatic, harmonious, pleasingly fruity of pineapple, ripe citrus fruit and renetta apple, with delicate floral hints of elderflower, acacia flower, wisteria and rosemary
- Aromatisch, ausgewogen, mit angenehmen fruchtigen Noten von Ananas, reifen Zitrusfrüchten und Renette, mit milden Nuancen von Holunder- und Akazienblüten, Glyzinie und Rosmarin



Particolarmente morbido, gradevole, vellutato, vegetale, fine, di grande eleganza aromatica e balsamica

- Smooth, extremely pleasant, velvety, vegetal aroma, refined, of great aromatic richness and complexity
- Sehr weich, angenehm, samtig, fein, mit einem grünen Hauch, aromatischer Eleganz und Kräuternoten



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey

- Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten



## PIÙ® GRAPPA BARRICATA RISERVA



Bucce d'uva di Traminer Aromatico, Moscato e Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- Traminer Aromatico, Moscato and Müller Thurgau grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
- Gewürztraminer, Goldmuskateller und Müller Thurgau-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks
- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra tenue e brillante

- Bright light amber
- Milde Bernsteinfarbe mit strahlenden Reflexen



Fine, molto persistente, con equilibrati sentori di pane fresco, pasticceria fresca, miele, frutta secca e mandorla appena sgusciata

- Refined, persistent with balanced notes of freshly baked bread and pastries, honey, dried fruits and almonds
- Fein, lange anhaltend, mit ausgewogenen Noten von frischem Brot, frischem Gebäck, Honig, Dörrobst und frisch geschälten Mandeln



Morbido, delicato, fine, complesso, armonico, di grande ricchezza aromatica, con note tostate di vaniglia, mandorla e cacao

- Smooth, delicate, refined, complex, harmonious, great aromatic richness, with toasty notes of vanilla, almonds and cocoa
- Samtig, weich, fein, aromenreich, ausgewogen, mit gerösteten Noten von Vanille, Mandeln und Kakao



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey
- Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.02.10 da 70 cl

RISERVE

## BRANDY ACQUAVITE DI VINO

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



Distillato di vino selezionato del Trentino

- Selected wine from Trentino
- Ausgewählter Wein aus Trentino



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks
- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Amber with intense yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Delicato, fine, elegante, chiari sentori fruttati di uva passa e ciliegia marasca, con note tostate di frutta secca, caffè, vaniglia e cacao

- Delicate, refined, elegant, with clear fruity notes of raisins and morello cherry, toasty hints of dried fruits, coffee, vanilla and cocoa
- Weich, fein, elegant, mit fruchtigen Noten von Rosinen und Sauerkirschen, sowie mit gerösteten Aromen von Dörrobst, Kaffee, Vanille und Kakao



Rotondo, armonico, di autorevole ricchezza aromatica e persistenza, lascia un gradevole sentore di cioccolato, spezie e vaniglia

- Well rounded, harmonious, great aromatic richness and persistence, leaves a divine chocolate, spices and vanilla aftertaste
- Vollmundig, ausgewogen, aromenreich und lange anhaltend, mit angenehmen Nuancen von Schokolade, Gewürzen und Vanille



Perfetto con cioccolato, pasticceria secca e a base di mandorle e spezie.

- In cucina per sfumare carni e crostacei ed insaporire ripieni
- Perfect with chocolate and almond and spices dry pastries. Idea to deglaze meat and shellfish dishes, delightful if added to stuffings
- Perfekt mit Schokolade und Gebäck mit Mandeln und Gewürzen. Man kann Fleischgerichte, Krebstiere und Füllungen würzen



## GRAPPE GIOVANI

Grape variety's characteristics and the knowledge of our master distiller's meet to give light to clean and distinctive tasting grappa

Um Produkte mit einem klaren und einzigartigen Geschmack zu erhalten, werden die Eigenschaften der Ursprungsrebsorte mit der Meisterschaft von unserem Destilliermeister kombiniert

Le caratteristiche del vitigno d'origine e la sapienza del nostro mastro distillatore si incontrano per ottenere grappe dal gusto pulito e distintivo



Cod. Art. 1.07.08 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.10 da 50 cl

Cod. Art. 1.08.07 da 20 cl

## GRAPPA GIOVANI

# GRAPPA TEROLDEGO



100% bucce d'uva di Teroldego del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% Teroldego grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
- 100% Teroldego-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio

- Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks
- Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C

- Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente

- Bright, crystalline and transparent
- Leuchtend, klar und durchsichtig



Intenso, gradevole, complesso e di spiccata finezza con note fruttate di frutti rossi, prugna e con sfumature di viola mammola

- Intense, pleasant, complex with noble finesse, fruity notes of red fruits, prune and hints of violet
- Kräftig, angenehm, aromenreich, edelfein, mit Noten von roten Beeren, Pflaumen und Nuancen von Veilchen



Armonico, corposo, elegante con sentori di mandorla e frutti rossi confermando le sensazioni olfattive

- Harmonious, full bodied, elegant with notes of almond and red fruits confirming the olfactory perceptions
- Ausgewogen, vollmundig, elegant, mit Noten von Mandeln und roten Beeren, erinnert an die Geruchsempfindungen



È fonte di vero piacere con un buon caffè espresso. In cucina è ideale per sfumare risotti, soffritti, ripieni, salse e pesce, perfetta con dolci alla frutta

- Source of real pleasure with a good espresso coffee. Interesting if used to simmer risotto, stir fries, stuffings, sauces and fish, perfect with fruit desserts
- Eine Gaumenfreude mit einem guten Espresso. Ideal zur Verfeinerung von Risotti, Saucen, Füllungen und Fischgerichten und perfekt für Dessert mit Obst





## GRAPPA PINOT NERO



100% bucce d'uva di Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% Pinot Noir grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
- 100% Blauburgunder-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio

- Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks
- Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C

- Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente

- Bright, crystalline and transparent
- Leuchtend, klar und durchsichtig



Robusto, intenso, ampio, rotondo, con netti sentori di ciliegia marasca, ribes nero, lampone e frutti rossi

- Robust, intense, broad, well rounded, with clear hints of morello cherry, black currant, raspberry and red fruits
- Robust, kräftig, aromenreich, vollmundig, mit fruchtigen Noten von Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und roten Beeren



Caratteristico, armonico, morbido, elegante, equilibrato, persistente e deciso

- Characteristic, harmonious, smooth, elegant, balanced, persistent and firm
- Charakteristisch, harmonisch, weich, elegant, ausgewogen, lange anhaltend und ehrlich



È fonte di vero piacere con un buon caffè espresso. In cucina è ideale per sfumare risotti, soffritti, ripieni, salse e pesce, perfetta con dolci alla frutta

- Source of real pleasure with a good espresso coffee. Interesting if used to simmer risotto, stir fries, stuffings, sauces and fish, perfect with fruit desserts
- Eine Gaumenfreude mit einem guten Espresso. Ideal zur Verfeinerung von Risotti, Saucen, Füllungen und Fischgerichten und perfekt für Dessert mit Obst



Cod. Art. 1.07.05 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.08 da 50 cl

Cod. Art. 1.08.06 da 20 cl

GRAPPA GIOVANI

## GRAPPA CHARDONNAY



100% bucce d'uva di Chardonnay del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% Chardonnay grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking  
 - 100% Chardonnay-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio  
 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks  
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C  
 - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente  
 - Bright, crystalline and transparent  
 - Leuchtend, klar und durchsichtig



Gradevole, fine, ampio, variegato, fragrante, delicatamente fruttato di mela golden, albicocca, agrumi e nocciole, ricordi di miele e fiori gialli  
 - Pleasant, refined, broad, complex, fragrant, delicately fruity of golden apple, apricot, citrus fruits and hazelnuts, lovely hints of honey and yellow flowers  
 - Angenehm, fein, aromenreich, vielfältig, duftend, mit milden Noten von Golden Delicious Äpfeln, Aprikosen, Zitrusfrüchten, Haselnuss, Honig und gelben Blumen



Armonico, morbido, ricco, equilibrato, elegante, fruttato e floreale, di grande lunghezza e complessità con sentori di crosta di pane fresco e miele  
 - Harmonious, smooth, rich, balanced, elegant, floral and fruity, of great persistence and complexity with hints of freshly baked bread and honey  
 - Harmonisch, weich, aromenreich, ausgewogen, elegant, fruchtig und blumig, lange anhaltend und vielfältig mit Noten von frischer Brotkruste und Honig



È fonte di vero piacere con un buon caffè espresso. In cucina è ideale per sfumare risotti, soffritti, ripieni, salse e pesce, perfetta con dolci alla frutta  
 - Source of real pleasure with a good espresso coffee. Interesting if used to simmer risotto, stir fries, stuffings, sauces and fish, perfect with fruit desserts  
 - Eine Gaumenfreude mit einem guten Espresso. Ideal zur Verfeinerung von Risotti, Saucen, Füllungen und Fischgerichten und perfekt für Dessert mit Obst



Cod. Art. 1.07.03 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.07 da 50 cl

Cod. Art. 1.08.05 da 20 cl

## GRAPPA GIOVANI

GRAPPA  
MÜLLER THURGAU

100% bucce d'uva di Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% Müller Thurgau grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking

- 100% Müller Thurgau-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system

- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio

- Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks

- Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C

- Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente

- Bright, crystalline and transparent

- Leuchtend, klar und durchsichtig



Delicatamente aromatico, elegante, fragrante, gradevolmente fruttato di mela golden, albicocca, agrumi e pesca, con sentori floreali di gelsomino, rosa e sambuco

- Delicately aromatic, elegant, fragrant, pleasantly fruity of golden apple, apricot, citrus fruits and peach, with floral hints of jasmine, rose and elderflower

- Leicht aromatisch, elegant, duftend, mit angenehmen fruchtigen Noten von Golden Delicious Äpfeln, Aprikosen, Pfirsichen und blumigen Nuancen von Jasmin, Rose und Holunderblüten



Vellutato, elegante, fine, fragrante e di buona persistenza, corrisponde perfettamente alle sensazioni olfattive

- Velvety, elegant, refined, fragrant and with good persistence, match perfectly the olfactory perceptions

- Samtig, elegant, fein, duftend und lange anhaltend, erinnert an die Geruchsempfindungen




Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey


- Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten




## GRAPPA NOSIOLA

- 


100% bucce d'uva di Nosiola del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

  - 100% Nosiola grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
  - 100% Nosiola-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert
  
- 


Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo

  - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
  - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich
  
- 


Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio

  - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks
  - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift
  
- 


Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15-16° C

  - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience
  - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C
  
- 


Brillante, cristallino e trasparente

  - Bright, crystalline and transparent
  - Leuchtend, klar und durchsichtig
  
- 

Gentile, elegante e raffinato, floreale di fiori bianchi, delicatamente fruttato di mela, nocciola ed infusi d'erbe

  - Gentle, elegant and refined, white flowers, delicately fruity of apple, hazelnuts and herbs
  - Mild, elegant, raffiniert, mit Noten von weißen Blumen und fruchtigen Nuancen von Apfel, Haselnuss und Kräutertee
  
- 

Morbido, gradevole, raffinato, armonico, equilibrato, fresco e delicato, conferma lo splendido concerto di sensazioni avvertite al profumo

  - Smooth, pleasant, refined, harmonious, balanced, fresh and delicate, confirms the splendid olfactory perceptions
  - Weich, angenehm, raffiniert, harmonisch, ausgewogen, säurebetont, mild, erinnert an die Geruchsempfindungen
  
- 

È fonte di vero piacere con un buon caffè espresso. In cucina è ideale per sfumare risotti, soffritti, ripieni, salse e pesce, perfetta con dolci alla frutta

  - Source of real pleasure with a good espresso coffee. Interesting if used to simmer risotto, stir fries, stuffings, sauces and fish, perfect with fruit desserts
  - Eine Gaumenfreude mit einem guten Espresso. Ideal zur Verfeinerung von Risotti, Saucen, Füllungen und Fischgerichten und perfekt für Dessert mit Obst



## GRAPPA PINOT GRIGIO



100% bucce d'uva di Pinot Grigio del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% Pinot Grigio grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking  
 - 100% Pinot Grigio-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio  
 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks  
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C  
 - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente  
 - Bright, crystalline and transparent  
 - Leuchtend, klar und durchsichtig



Equilibrato, gradevole, delicatamente fruttato e di grande finezza, minerale, frutta bianca, agrumi ed erbe aromatiche  
 - Balanced, pleasant, delicately fruity and greatly refined, mineral, white fruit, citrus fruits and herbs  
 - Ausgewogen, angenehm, mit fruchtigen Nuancen, edelfein, mineralisch, mit Noten von weißen Früchten, Zitrusfrüchten und Kräutern



Morbido, fragrante, di buona struttura ed equilibrio, persistente con evidenti sentori di mela golden e pera  
 - Smooth, fragrant, of great structure and balance, persistent with clear notes of golden apple and pear  
 - Weich, duftend, kräftig und ausgewogen, lange anhaltend, mit klaren Noten von Golden Delicious Äpfeln und Birnen



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde  
 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey  
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.07.02 da 70 cl

GRAPPE GIOVANI

## GRAPPA GEWÜRZTRAMINER



100% bucce d'uva di Traminer Aromatico del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% Aromatic Traminer grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking  
 - 100% Gewürztraminer-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio  
 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks  
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C  
 - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente  
 - Bright, crystalline and transparent  
 - Leuchtend, klar und durchsichtig



Aromatico, intenso, persistente, gradevole e molto tipico con un complesso bagaglio olfattivo di note floreali come la rosa, fiori d'arancio e gelsomino, fruttato di frutti tropicali e agrumi  
 - Aromatic, intense, persistent and pleasant, with complex olfactory characteristics of floral notes of rose, orange blossoms and jasmin, fruity of tropical and citrus fruits  
 - Aromatisch, kräftig, lange anhaltend, angenehm, mit von der Rebsorte typischen Aromen von Rose, Orangenblüten und Jasmin und fruchtigen Noten von tropischen und Zitrusfrüchten



Pieno, ricco, particolarmente morbido ed equilibrato, con note ben evidenti di frutta matura e mandorla  
 - Full bodied, rich, particularly smooth and balanced, with clear notes of ripe fruits and almonds  
 - Vollmundig, aromenreich, sehr weich und ausgewogen, mit klaren Noten von reifen Früchten und Mandeln



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde  
 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruit salads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey  
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten



Cod. Art. 1.07.01 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.06 da 50 cl

Cod. Art. 1.08.04 da 20 cl

## GRAPPA GIOVANI

# GRAPPA MOSCATO



100% bucce d'uva di Moscato Giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking  
 - 100% Goldmuskateller-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio  
 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks  
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C  
 - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente  
 - Bright, crystalline and transparent  
 - Leuchtend, klar und durchsichtig



Aromatico, intenso, fine, fragrante, con delicati sentori floreali di rosa canina, fiori d'arancio e magnolia, fruttato di agrumi, pesca e ananas  
 - Aromatic, intense, refined, fragrant, with delicate floral hints of rosehip, orange blossom and magnolia, fruity of citrus fruits, peach and pineapple  
 - Aromatisch, kräftig, fein, duftend, mit einem blumigen Hauch von Hagebutte, Orangenblüten und Magnolie und fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Ananas



Morbido, delicato, raffinato, di grande vivacità con chiaro sottofondo aromatico e note fruttate riscontrate all'esame olfattivo  
 - Smooth, delicate, refined, with a clear aromatic background and floral notes perceived on the olfactory examination  
 - Samtig, weich, raffiniert, lebendig, mit einem aromatischen Hintergrund, erinnert an die fruchtigen Geruchsempfindungen



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde  
 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey  
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten



## PIÙ® GRAPPA



Bucce d'uva di Traminer Aromatico, Moscato Giallo e Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - Aromatic Traminer, Moscato Giallo and Müller Thurgau grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking  
 - Gewürztraminer, Goldmuskateller und Müller Thurgau-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio  
 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks  
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C  
 - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente  
 - Bright, crystalline and transparent  
 - Leuchtend, klar und durchsichtig



Aromatico, fine, fragrante, intenso, elegantemente delicato, con richiami floreali di sambuco e fiori gialli, frutti tropicali, agrumi ed erbe aromatiche  
 - Aromatic, refined, fragrant, intense, delicate with floral hints of elderflower and yellow flowers, tropical fruits, citrus fruits and herbs  
 - Aromatisch, fein, duftend, kräftig, elegant und weich, mit Noten von Holunderblüten und gelben Blumen sowie fruchtigen Nuancen von tropischen und Zitrusfrüchten und Kräutern



Morbido, gentile, raffinato, fine, con corrispondenza aromatica tra naso e bocca con retrogusto delicatamente amabile  
 - Smooth, gentle, refined, with aromatic correspondence between nose and mouth perceptions  
 - Samtig, elegant, raffiniert, fein, erinnert an die Geruchsempfindungen, mit einem leicht lieblichen Nachgeschmack



In cucina è ideale per arricchire primi piatti, ripieni e salse, squisita se aggiunta nella preparazione o degustata con dolci e gelati  
 - Ideal to enrich first course, stuffing and sauces, delightful if added or enjoyed with desserts and ice creams  
 - Ideal zur Verfeinerung von Ersten Gängen, Füllungen und Saucen, perfekt für die Zubereitung bzw. Verkostung von Dessert und Eis





## GRAPPA GRAN CUVÈE



Bucce d'uva di Teroldego, Pinot Bianco e Chardonnay del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - Teroldego, Pinot Blanc and Chardonnay grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking  
 - Teroldego, Weißburgunder und Chardonnay-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo  
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system  
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio  
 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks  
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C  
 - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience  
 - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente  
 - Bright, crystalline and transparent  
 - Leuchtend, klar und durchsichtig



Fragrante, equilibrata, delicata, con chiare note vegetali e fruttate di frutti di bosco  
 - Fragrant, balanced, delicate with clear green and fruity hints of berries  
 - Duftend, ausgewogen, weich, mit grasigen Nuancen und Noten von Waldbeeren



Morbido, rotondo, di bella struttura, fine ed armonico con piacevoli sentori di frutta e fiori con un retrogusto gradevolmente delicato  
 - Smooth, well rounded, great structure, fine and harmonious, with pleasant hints of fruits and flowers and a delicate aftertaste  
 - Samtig, vollmundig, kräftig, fein, ausgewogen, mit angenehmen fruchtigen und blumigen Noten und einem leichten Nachgeschmack



È fonte di vero piacere con un buon caffè espresso. In cucina è ideale per sfumare risotti, soffritti, ripieni, salse e pesce, perfetta con dolci alla frutta  
 - Source of real pleasure with a good espresso coffee. Interesting if used to simmer risotto, stir fries, stuffings, sauces and fish, perfect with fruit desserts  
 - Eine Gaumenfreude mit einem guten Espresso. Ideal zur Verfeinerung von Risotti, Saucen, Füllungen und Fischgerichten und perfekt für Dessert mit Obst



## I SOFFIATI

Pregiate Grappe ed accessori in raffinato vetro soffiato a bocca dai maestri vetrai

Refined grappa and accessories in precious glass mouth-blown by the master glassmaker

Feine Produkte und Zubehör aus raffiniertem Glas von den Glasbläsern



## I SOFFIATI

Cod. Art. 1.04.11 da 70 cl  
COD ART 1.04.01 da 150 cl

In elegante astuccio  
In an elegant gift box  
In einer eleganten Geschenkverpackung

### MORMORIO DELLA FORESTA RISERVA



Bucce d'uva selezionate di Müller Thurgau della Val di Cembra e Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- Selected Müller Thurgau and Pinot Noir grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
- 100% ausgewählte Trester von Müller Thurgau aus Cembratal und Blauburgunder aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert

Cod. Art. 1.04.12 da 70 cl  
COD ART 1.04.02 da 150 cl

In elegante astuccio  
In an elegant gift box  
In einer eleganten Geschenkverpackung

### MORMORIO DELLA FORESTA CHARDONNAY



100% bucce d'uva selezionate di Chardonnay del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% selected Chardonnay grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
- 100% ausgewählte Chardonnay-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert

## I SOFFIATI

Cod. Art. SPILL

# SPILLATORE PROFESSIONALE DI

VILLA  
deVARDA

La pipetta tarata permette di prelevare la giusta quantità di Grappa dalla bottiglia e di introdurla nel bicchierino.

VILLA de VARDA PROFESSIONAL SERVING PIPE

The graduated pipe makes it possible to remove the right quantity of Grappa from bottle to pour into the glass.

PROFESSIONELLE ZAPFVORRICHTUNG DER VILLA de VARDA

Die tarierte Pipette gestattet die Entnahme der richtigen Menge Grappa aus der Flasche und deren Einfüllen ins Glas.

Come si utilizza:

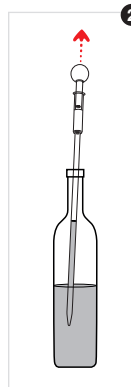
Instructions: | Gebrauchsanleitung:



1

Inserire la pipetta nella bottiglia della Grappa.

- Insert the pipe into the bottle of Grappa.
- Die Pipette in die Grappa-Flasche einführen.



2

Alzare lo stantuffo fino alla tacca 2 cl. per prelevare la Grappa.

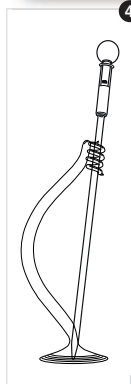
- Raise the plunger to the 2 cl. line to extract the Grappa.
- Den Kolben bis zur 2 cl-Kerbe hochziehen, um den Grappa zu entnehmen.



3

Togliere la pipetta dalla bottiglia, introdurla nel bicchierino, abbassare lo stantuffo per rilasciare la Grappa

- Remove the pipe from the bottle, place it in the glass and press the plunger down to release the Grappa.
- Die Pipette aus der Flasche nehmen, ins Glas geben und den Kolben senken, um den Grappa ins Glas zu füllen.



4

Riporre la pipetta nell'apposito supporto

- Put the pipe back into its holder.
- Die Pipette wieder in die Halterung geben.



## GRAPPE MEZZO LITRO RISERVE

**TEROLDEGO RISERVA**  
Cod. Art. 1.11.01 da 50 cl



**PINOT NERO RISERVA**  
Cod. Art. 1.11.02 da 50 cl



**MÜLLER THURGAU RISERVA**  
Cod. Art. 1.11.03 da 50 cl



**MOSCATO RISERVA**  
Cod. Art. 1.11.04 da 50 cl



**GRAPPA RISERVA**  
Cod. Art. 1.11.05 da 50 cl



## GRAPPE MEZZO LITRO GIOVANI

TEROLDEGO  
Cod. Art. 1.11.10 da 50 cl



CHARDONNAY  
Cod. Art. 1.11.08 da 50 cl



MOSCATO  
Cod. Art. 1.11.06 da 50 cl



MÜLLER THURGAU  
Cod. Art. 1.11.07 da 50 cl



## PENSIERO TRENINO

TEROLDEGO

MOSCATO

MÜLLER THURGAU

CHARDONNAY

TEROLDEGO  
RISERVAPINOT NERO  
RISERVAAMARONE  
RISERVA

TRIÈ

GEWÜRZTRAMINER



Cod. Art. 1.08.07

Cod. Art. 1.08.04

Cod. Art. 1.08.05

Cod. Art. 1.08.06

Cod. Art. 1.08.01

Cod. Art. 1.08.02

Cod. Art. 1.08.14

Cod. Art. 1.08.03

Cod. Art. 1.08.15

## LE TRE MERAVIGLIE TRENINO

Cod. Art 1.17.01

Il cofanetto contiene | The box contains | die Verpackung enthält

Grappa Teroldego Riserva da 20 cl

Grappa Pinot Nero Riserva da 20 cl

Grappa Triè da 20 cl



## GUIDA D'ASSAGGIO

Cod. Art 1.13.10

Contiene 8 mignon di grappa da 5 cl  
8 x 5 cl bottles of grappa  
5 cl-Flaschen mit Grappa (8 Stücke)

Grappa Riserva Triè | Grappa Riserva Moscato | Grappa Riserva Müller Thurgau  
| Grappa Riserva Pinot Nero | Grappa Riserva Teroldego | Brandy - Acquavite di  
Vino | Grappa Giovane Moscato | Grappa Giovane Teroldego

## SOFFIO DI GRAPPA RISERVA

Cod. Art 1.20.01

Bottiglia da cl. 10 di Grappa Riserva dotata di vaporizzatore per arricchire dolci,  
gelati, caffè, macedonia, formaggi, carni e verdure

10 cl. Bottle of Soffio di Grappa Riserva with vaporiser to flavour desserts, ice  
cream, coffee, fruit salad, cheese, meat and vegetables

10 cl-Flasche Soffio di Grappa Riserva mit Zerstäuber zur Verfeinerung von Des-  
serts, Eis, Espresso, Obstsalat, Käse, Fleisch und Gemüse





Cod. Art. 1.11.90 da 70 cl

In elegante astuccio di cartone  
In an elegant gift box  
In einer eleganten Geschenkverpackung

È ottenuto da un'antica ed esclusiva ricetta della nostra famiglia, esperti nell'arte della distillazione e della botanica. Le sue preziose ed innumerevoli proprietà e le virtù digestive, sono frutto di un lento e sapiente processo di infusione di bacche di ginepro, chiodi di garofano, chiretta bruna, radici di genziana e rabarbaro, assenzio fiorito, foglie di melissa, scorze di arancia amara, quassia e molte altre.

Il sapiente dosaggio delle miscele, donano a questo Elisir, uno straordinario profumo intenso ed un sapore singolare e seducente.

It is made from an ancient and exclusive family recipe. Its precious and countless properties and digestive qualities, are the result of a slow and careful infusion of juniper berries, cloves, chireta, gentian root and rhubarb, flowered absinthe, lemon balm leaves, bitter orange peel, quassia and many others. The skillful balance of mixtures, gives its extraordinary intense aroma with a unique and seductive flavour.

Er wird nach einem geheimen alten Rezept unserer Familie hergestellt, die auf eine lange Tradition in der Destillation und Botanik zurückblicken kann. Seine unzähligen wertvollen und verdauungsfördernden Eigenschaften sind einem langsamen und sorgfältigen Aufguss zu verdanken, der aus Wacholderbeeren, Gewürznelken, braunem Chirettakraut, Enzian und Rhabarberwurzeln, Wermutblüten, Melissenblättern, Bitterorangenschlen, Bitterholz u.v.m. gewonnen wird. Die ausgewogene Mischung der Zutaten verleiht dem "Elisir" ein außerordentlich intensives Aroma und einen einzigartigen Geschmack.



## LIQUORI DI ERBE E RADICI DELLE DOLOMITI

### ELIXIR SANCTI VIGILII



Cod. Art. 1.11.91 da 70 cl

LIQUORI DI ERBE E RADICI DELLE DOLOMITI

## AMARO SIOR LUPPOLO

Il luppolo è stato coltivato in Trentino fino ai tempi dell'impero AustroUngarico ed il territorio contava fino a 53 micro birrifici. Negli ultimi anni si è riscoperta la tradizione della birra artigianale e con se la coltivazione di luppolo di alta montagna. Abbiamo combinato il luppolo con una miscela di erbe e radici per dare vita ad un prodotto unico e ricco di tradizione, un amaro dalle proprietà digestive per finire al meglio il momento conviviale

Hop has been cultivated in Trentino since the Austro-Hungarian empire and the region counted up to 53 small breweries. In recent years the beer tradition has been rediscovered alongside the cultivation of high-mountain hop. We have combined this hop with a mixture of herbs and roots of Trentino to give light to a unique liqueur rich of tradition, of great digestive properties to perfectly end a lovely meal

Hopfen wurde bis zur Zeit der Österreichisch-Ungarischen Monarchie im Trentino angebaut und bis zu 53 Mikrobrauereien waren tätig. In den letzten Jahren ist die Tradition der Bierproduktion und damit der Anbau von Hochgebirgshopfen wieder im Rampenlicht. Wir haben Hochgebirgshopfen mit einer Mischung aus Kräutern und Wurzeln aus dem Trentino kombiniert, um ein einzigartiges traditionsreiches Produkt zu herstellen: ein Magenbitter mit verdauungsfördernden Eigenschaften als ideales Ende eines üppigen Essens.



Coltivazione del luppolo a Fai della Paganella in Trentino  
Hop growing in Fai della Paganella in Trentino | Anbau von hopfen in Fai della Paganella in Trentino



## DOLCEZZE ALLA GRAPPA

In Trentino è tradizione usare la Grappa come ingrediente per la preparazione dei dolci. Ricordiamo con nostalgia nonna Ada che quando impastava i dolci, aggiungeva sempre la migliore Grappa presente in casa, per dare morbidezza, profumo e prolungarne la conservazione. Siamo orgogliosi di proporre le "Dolcezze alla Grappa" di Villa de Varda che trasmettono tradizione, genuinità e qualità

It's tradition in Trentino to use Grappa as an ingredient to prepare desserts. We fondly remember our grandmother Ada adding the best grappa to give softness, aroma and richness to her recipes. We are very proud to present our selection of treats and pastries full of tradition, quality and authenticity

In Trentino wird Grappa normalerweise für die Zubereitung von Desserts verwendet. Mit Nostalgie erinnern wir uns an Oma Ada, als sie die beste Grappa beim Kneten benutzte, um weiche und wohlriechende Hefekuchen zu machen und deren Aufbewahrung zu verlängern. Wir sind stolz darauf, die „Dolcezze alla Grappa“ von Villa de Varda anbieten zu können, die Tradition, Identität und Qualität vermitteln



## DOLCEZZE ALLA GRAPPA

Cod. Art. PAN1

Da 1kg incartato a mano e confezionato in scatola di prestigiosa latta  
1kg hand wrapped and individually boxed in a fine laquered tin  
1 Kg, in Papier gewickelt und in einer eleganten Schmuckdose handverpackt

An excellent artisanal Panettone made from a delicate slow raising soft dough with raisins and a smooth Grappa Riserva Villa de Varda cream filling. The mixture of these hand selected ingredients have created a fascinating and captivating traditional panettone

Der Teig von diesem ausgezeichneten Panettone ist weich und fein, mit langsamer Gehzeit und mit Rosinen und einer Creme aus Grappa Riserva Villa de Varda gefüllt. Aus der Kombination von ausgewählten Zutaten wird ein Panettone mit einem reichen und eleganten Geschmack zubereitet

## PANETTONE FARCITO CON CREMA ALLA GRAPPA RISERVA E UVETTA - SENZA CANDITI

PANETTONE WITH RAISINS AND FILLED WITH A GRAPPA CREAM |  
PANETTONE MIT ROSINEN UND EINER CREMIGEN GRAPPA-FÜLLUNG  
- OHNE KANDIERTE FRUCHT

Panettone artigianale a lievitazione lenta dall'impasto delicato e soffice con uvetta, farcito dopo la cottura con crema alla Grappa Riserva Villa de Varda. Da questo connubio di prodotti selezionati di alta qualità nasce un panettone morbido dai sapori avvolgenti e intriganti



*\*Prodotto solo su prenotazione  
Advanced order required  
Produkt nur auf Vorbestellung*

## DOLCEZZE ALLA GRAPPA

Cod. Art. CIORI confezione da 200 gr

# PRALINE DI CIOCCOLATO AL RIPIENO CREMOSO DI GRAPPA RISERVA VILLA DE VARDA

DARK CHOCOLATE PRALINES WITH A VILLA DE VARDA GRAPPA CREAM FILLING  
PRALINEN MIT BITTERSCHOKOLADE UND VILLA DE VARDA GRAPPA-FÜLLUNG

Praline con copertura al Cioccolato Fondente, caratterizzate ed arricchite all'interno da un delicato e morbido ripieno cremoso alla Grappa Riserva Triè Villa de Varda. È un raffinato connubio ricco di personalità, nelle scelte delle materie prime e nei metodi di lavorazione dei maestri cioccolatieri

.....

Pralines with a dark Chocolate shell, enriched with a delicate and soft cream filling of Grappa Riserva Triè Villa de Varda. It is a refined union rich in personality due to the carefully selected ingredients and the excellent craftsmanship of the maître chocolatier

Pralinen mit Bitterschokoladenüberzug und mit einer zarten und cremigen Füllung aus Grappa Riserva Triè Villa de Varda. Es ist eine feine Kombination voller Persönlichkeit aus der Auswahl von ausgezeichneten Zutaten und dem Fachwissen von Maître Chocolatiers.



## DOLCEZZE ALLA GRAPPA

Cod. Art. AMRI confezione da 200 gr

### AMARETTI MORBIDI ALLA GRAPPA RISERVA VILLA DE VARDA

SOFT AMARETTI BISCUITS WITH VILLA DE VARDA GRAPPA  
ZARTE MAKRONEN MIT VILLA DE VARDA GRAPPA

Morbidi biscotti, dal profumo e sapore delicatamente amarognoli, accuratamente creati con una ricetta tradizionale a base di Mandorle di Albicocche, Zucchero, Albume d'Uovo e Miele, personalizzati con Grappa Riserva Villa de Varda

A soft Italian almond biscuit with a slightly bitter aroma and taste, carefully made from an antique recipe, which includes almonds, sugar, egg whites and honey, enriched with the addition of Grappa Riserva Villa de Varda

Typisches italienisches zartes Gebäck mit einem leicht bitteren Geschmack, nach einem traditionellen Rezept mit Mandeln, Zucker, Eiweiß und Honig vorbereitet und mit Grappa Riserva Villa de Varda verfeinert





## COCKTAILS & GOURMET

La grappa è il distillato Italiano per eccellenza che ben si presta ad essere utilizzata nel mixology ed in cucina. Negli anni abbiamo lavorato con importanti Chef per creare degli intriganti menù utilizzando le nostre grappe per marinare, sfumare e cucinare le varie portate. Il concerto gustativo può perdurare a tavola proponendo degli insoliti abbinamenti con formaggi, sushi, dolci, sigari e cioccolato. Barman di fama internazionale utilizzano con grande successo le nostre grappe per creare dei cocktails insoliti suscitando grande interesse anche nei consumatori più giovani. La grappa è la nostra grande passione ed amiamo divulgarne la sua versatilità e cultura attraverso il progetto 360° Grappa.



## COCKTAILS & GOURMET

Grappa is the quintessential Italian distillate that is well suited to be used in cuisine and mixology. Over the years we have worked with important Chefs to create interesting menu using our grappa to marinade, deglaze and cook a variety of courses. The taste experience can continue by proposing intriguing food pairing with cheese, sushi, sweets, cigars and chocolate. Internationally famous Barman use our grappa to create unusual cocktails creating good interest in younger consumers. Grappa is our great passion and we love to share its versatility and culture through the project 360° Grappa.

Grappa ist schlechthin das italienische Destillat, das sich perfekt auch in der Mixology und beim Kochen erweist. Im Laufe der Jahre haben wir mit bekannten Chefs zusammengearbeitet, um faszinierende Menüs zu kreieren, bei denen unsere Produkte zum Marinieren und Kochen der verschiedenen Gänge verwendet werden. Beim Essen kann man auch unsere Grappas mit Käse, Sushi, Desserts, Zigarren und Schokolade genießen. International renommierte Barkeeper benutzen unsere Grappas mit großem Erfolg für ungewöhnliche Cocktails, die auch bei jüngeren Verbrauchern großes Interesse wecken. Grappa ist unsere große Leidenschaft und wir möchten seine Vielseitigkeit und Kultur durch das 360 ° Grappa-Projekt zu verbreiten.





## TRENTINO TERRA DI GRANDI VINI

VINI



# CAMPO MASERI®

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 tanto da essere stata definita da Goethe " 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, creando 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 unique climate for the cultivation of rare grape varieties. At its centre, the "Piana Rotaliana", is the cradle of the most prestigious enological production of this area. Thanks to the lush vineyards cultivated with the typical Trentino pergola, Goethe defined this area as "the most beautiful vine garden in Europe". This suggestive pergola expanse is crossed by the Noce and the Adige rivers and it consists of a wide alluvial area 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 perfect for viticulture. In the Piana Rotaliana, 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 Weinbauggebiet schlechthin, Heimat erlesener Weinbauprodukte. Goethe 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 abtufen, 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.

Cod. Art. VTERI da 75 cl

CANTINA CAMPO MASERI

## TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE RISERVA "BROILET"



Uva accuratamente selezionata di Teroldego coltivata nei vigneti della Piana Rotaliana in Trentino

- Ripe and carefully selected Teroldego grapes cultivated in Piana Rotaliana in the Trentino region
- Sorgfältig ausgewählte Teroldego-Trauben aus den Weinbergen in der Piana Rotaliana in Trentino



Fermentazione in acciaio con lunga macerazione sulle bucce d'uva, maturazione in barriques di rovere francese per almeno 24 mesi

- Fermented in steel tanks with long maceration on the grape skins, maturation in French oak casks for at least 24 months
- Vergärung in Edelstahlbehältern mit einer langen Maischestandzeit, mindestens 24 Monate Reifung in Barrique aus französischem Eichenholz



Rosso rubino intenso, tendente al granato

- Ruby red with garnet strikes
- Kräftiges rubinrot mit granatroten Nuancen



Intenso, complesso e fine con note fragranti di piccoli frutti maturi in particolare mora selvatica, lampone e mirtillo, sentori floreali di viola ed intriganti note speziate di vaniglia

- Intense, complex and refined with hints of ripe small berries particularly black raspberry, raspberry and blackberry jam, clear notes of violet and spicy notes of vanilla and sweet spices
- Reich, komplex und fein, mit duftenden Noten von reifen Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, einem Hauch Veilchen, Vanille und süßen Gewürznoten



Vino secco, piacevolmente morbido, di notevole struttura e con un tannino ben integrato, piacevolmente sapido e balsamico, vino di grande equilibrio e persistenza

- Dry, smooth and fresh, with a well integrated tannin and a very pleasant savory and balmy finish, wine with great balance and persistence
- Trocken, weich und samtig, mit einer guten Struktur und von eleganten Gerbstoffen geprägt, mineralisch, ausgewogen und mit einem langen Abgang



Ottimo con primi piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina, ideale con formaggi stagionati

- Structured meat and pasta dishes, divine with aged cheese
- Perfekt zu geschmackvollen Gerichten mit Rot- und Wildfleisch und ideal mit gereiften Käsesorten



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20° C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



## TEROLDEGO ROTALIANO DOC "ZARDINEL"



Uva accuratamente selezionata di Teroldego coltivata nei vigneti della Piana Rotaliana in Trentino

- Ripe and carefully selected Teroldego grapes cultivated in Piana Rotaliana in the Trentino region
- Sorgfältig ausgewählte Teroldego-Trauben aus den Weinbergen in der Piana Rotaliana in Trentino



Fermentazione e maturazione in acciaio

- Fermentation and maturation in steel tanks
- Gärung und Reifung in Edelstahlbehältern



Rosso rubino con riflessi violacei

- Ruby red with purple strikes
- Rubinrot mit veilchenblauen Nuancen



Fragrante, intenso, complesso e fine con sentori fruttati di piccoli frutti in particolare mirtillo e lampone, ciliegia marasca, floreale di viola e note speziate

- Intense, complex and refined with hints of small berries particularly blackcurrant and raspberry, morello cherry and clear notes of violet and sweet spices
- Duftend, kräftig, vielschichtig und fein, mit fruchtigen Noten von Heidelbeeren und Himbeeren, Sauerkirschen und einem blumigen Hauch von Veilchen sowie



Vino secco, piacevolmente morbido, di buona struttura e grande equilibrio, un vino con ottima complessità gustativa e persistenza

- Dry and smooth, full bodied and well balanced, a wine with excellent complexity and persistence
- Trocken, weich und samtig, mit einer guten Struktur, vielschichtig und sehr lang im Abgang



Ideale con piatti di carne, salumi stagionati e formaggi a pasta dura

- Ideal with meat dishes, cured meat and cheese board
- Ideal zu Fleischgerichten, abgelagerten Wurstwaren und Hartkäsesorten



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20° C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



## PINOT NERO TRENTINO DOC “CORTALTA”



Uva accuratamente selezionata di Pinot Nero coltivata nei vigneti del Trentino

- Carefully selected Pinot Noir grapes from the Trentino region
- Sorgfältig ausgewählte Blauburgunder-Trauben aus den Weinbergen in Trentino



Fermentazione in acciaio ed in tini di rovere francese, maturazione per 18 mesi in barrique

- Fermentation in steel tanks and French oak casks, maturation for at least 18 months in wood barrels
- Gärung in Edelstahlbehältern und in französischem Eichenholz, mindestens 18 Monate Reifung in Barrique



Rosso rubino con riflessi granato

- Ruby red with garnet strikes
- Rubinrot mit granatroten Reflexen



Piacevolmente intenso e fine, con interessante complessità data da sentori fruttati di ribes, mora e fragola, note floreali di rosa e violetta, spezie dolci e con sfumature tostate di cuoio e mandorla

- Pleasantly intense and refined, with interesting complexity given by fruity notes of red currant, blue raspberry and strawberry, floral notes of rose and violet, sweet spices and toasty hints of almond and leather
- Duftend, fein und vielschichtig mit fruchtigen Noten von Johannisbeeren, Brombeeren und Erdbeeren, einem Hauch Rose und Veilchen, süßem Gewürz und gerösteten Noten von Leder und Mandel



Vino secco, rotondo, fresco, ricco di corpo ed elegante, persistentera e di grande equilibrio, un vino con ottima complessità gustativa e persistenza

- Dry and smooth, fresh, full bodied and elegant, well balanced and persistent
- Trocken, vollmundig, säurebetont, kräftig und elegant, ausgewogen und mit langem Abgang



Piatti a base di carne di agnello, arrostiti e bolliti, ideale con piatti al tartufo, interessante con formaggi e salumi stagionati, crostini di pane con paté

- Lamb dishes, roasts and mixed boiled meat, divine with truffle dishes, interesting with cured meats and cheese, croutons with pates
- Lammfleisch, Braten bzw. gekochtes Fleisch, perfekt zu Gerichten mit Trüffeln und interessant mit Käse, abgelagerten Wurstwaren oder Toastbrot mit Pastete.



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20° C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



## MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC “RONCOLA”



Uva accuratamente selezionata di Müller Thurgau coltivata nei vigneti del Trentino

- Carefully selected Müller Thurgau grapes from Trentino
- Sorgfältig ausgewählte Müller Thurgau-Trauben aus den Weinbergen in Trentino



Fermentazione in serbatoi in acciaio inox e sosta sui lieviti fini per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento

- Fermentation in steel tanks and contact on its lees for at least 4 months before bottling
- Gärung in Edelstahlbehältern und mindestens 4 Monate auf der Feinhefe vor der Abfüllung



Giallo paglierino con riflessi verdolini

- Straw yellow with greenish strikes
- Strohgelb mit grünen Reflexen



Intenso e fine con ottima complessità aromatica, pesca bianca e agrumi, floreale di rosa bianca selvatica, speziato di noce moscata e caratterizzato da elegante mineralità

- Intense and refined, delicately aromatic, white peach and citrus fruits, floral of white wild rose, spicy of nutmeg and characterized by a very interesting minerality
- Duftend und fein, mit ausgezeichneter aromatischer Komplexität, Noten vom weißen Pfirsich, Zitrusfrüchten und wilder weißer Rose, mit würzigen Nuancen von Muskatnuss, elegant und mineralisch



Vino secco, piacevolmente fresco e sapido, di buona struttura aromatica e persistenza

- Dry, smooth and fresh, pleasant and with a good structure and savory finish
- Trocken, säurebetont und geschmackvoll, mit einer guten aromatischen Struktur, lange im Abgang



Ottimo come aperitivo, ideale accompagnamento per primi piatti a base di verdure, pesce e crostacei, carni bianche e formaggi

- Excellent as an aperitif, ideal with vegetables, fish and shellfish dishes, white meats and cheese
- Hervorragend als Aperitif, perfekt zu Gemüse- und Fischgerichten, Krebstieren, Weißfleisch und Käse



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 10-12° C

- Enjoy it at 10-12°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 10-12° C



Cod. Art. VTR da 75 cl

CANTINA CAMPO MASERI

## GEWÜRZTRAMINER TRENINO DOC “GAGGIO”



Uva accuratamente selezionata di Traminer aromatico coltivata nei vigneti del Trentino

- Carefully selected Aromatic Traminer grapes from Trentino
- Sorgfältig ausgewählte Gewürztraminer-Trauben aus den Weinbergen in Trentino



Breve macerazione a freddo del mosto sulle bucce prima della fermentazione, poi sosta del vino sui lieviti fini per almeno 4 mesi

- Short cold maceration of the grape skins in the must, contact on its lees for at least 4 months
- Kurze Kaltmazeration vor der Gärung und mindestens 4 Monate auf der Feinhefe vor der Abfüllung



Giallo paglierino con riflessi dorati

- Straw yellow with gold strikes
- Strohgelb mit goldegelben Reflexen



Particolarmente intenso e fine, con ottima complessità aromatica data dai sentori varietali dell'uva di origine, con note di frutta esotica e agrumi, floreale di rosa e miele

- Particularly intense and refined, with excellent aromatic complexity given by the grape varietal aromas with clear notes of tropical and citrus fruits, rose petal and honey
- Duftend und fein, mit ausgezeichneter aromatischer Komplexität, die zu den typischen Aromen dieser Rebsorte zu verdanken ist, mit Noten von exotischen Früchten, Rose und Honig



Vino secco e morbido, di ottima freschezza, sapidità e mineralità, di raffinato equilibrio e persistenza

- Particularly intense and refined, with excellent aromatic complexity given by the grape varietal aromas with clear notes of tropical and citrus fruits, rose petal and honey
- Duftend und fein, mit ausgezeichneter aromatischer Komplexität, die zu den typischen Aromen dieser Rebsorte zu verdanken ist, mit Noten von exotischen Früchten, Rose und Honig



Perfetto come aperitivo, si adatta molto bene a foie gras e a piatti di pesce o crostacei, prosciutto crudo o lardo, molto interessante l'abbinamento con piatti speziati

- Perfect as an aperitif, great match with foie gras, fish and shellfish, Parma ham and cured meats, interesting if paired with spicy dishes
- Hervorragend als Aperitif, perfekt zu Foie gras, Fischgerichten, Krebstieren, Parmaschinken oder Speck, sehr interessant mit würzigen Gerichten



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 10-12° C

- Enjoy it at 10-12°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 10-12° C





Da sempre dedichiamo le nostre migliori attenzioni agli ospiti che desiderano immergersi nel magnifico mondo della grappa Villa de Varda. Abbiamo creato diverse soluzioni per darvi la possibilità di visitarci e di scoprire il calore degli alambicchi, il profumo della barriaca e la coinvolgente storia della nostra famiglia, distillatori in Trentino da 6 generazioni.



Visita il nostro sito [www.villadevarda.com](http://www.villadevarda.com) o scansiona il codice QR per scoprire l'accoglienza di Villa de Varda



We love to dedicate the best attention to our guests wanting to discover the wonderful world of grappa Villa de Varda. We have developed a variety of experiences to give you the opportunity to visit us and to discover the potstill room, the intriguing scents of our aging room and the history of our family, grappa distillers in Trentino for 6 generations.

Visit our website [www.villadevarda.com](http://www.villadevarda.com) or scan the QR-code to discover the Villa de Varda hospitality

Mit größter Aufmerksamkeit haben wir immer unsere Gäste begrüßt, welche indie herrliche Welt der Villa de Varda Grappa eintauchen möchten. Wir bieten verschiedenen Tours, damit Sie während des Besuchs die Wärme der Destillierkolben, den Duft des Barriquekellers und die spannende Geschichte unserer Familie, Brennermeister im Trentino seit 6 Generationen, am besten erleben können.

Besuchen Sie unsere Website [www.villadevarda.com](http://www.villadevarda.com) oder scannen Sie den QR-Code, um die Gastfreundschaft der Villa de Varda zu entdecken.





# VILLA de VARDA

LA GRAPPA

TRENTINO  
ALTO ADIGE SÜDTIROL



**Villa de Varda srl**

Via Rotaliana 27/a

38017 Mezzolombardo

Trentino - Italia

P.I. 01129470223

Tel. +39 0461 601486

villadevarda.com

info@villadevarda.com

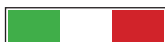
seguì @villadevarda



## La Famiglia Dolzan

*Ringrazia per l'attenzione prestata*

*We thank you for your attention / Die Familie Dolzan bedankt sich für Ihre Aufmerksamkeit*



**TRENTINO**  
Terra di grandi Grappe

[villadevarda.com](http://villadevarda.com)