

VILLA
de VARDÀ

LA GRAPPA

È una passione che amo trasmettere.

Roberto Lucini

Arte secolare, tipica trentina

Il Trentino, felice provincia viticola incastonata tra le vette alpine delle Dolomiti, è la patria storica della grappa, prodotto tipico di questa terra fin dalla notte dei secoli. Nel cuore del Trentino è la **Piana Rotaliana**, splendida plaga di prestigiosi vigneti, tanto da essere definita “il più bel giardino vitato d’Europa”.

Trentino's traditional ultra-centennial art

The region called Trentino, a happy wine-growing province set like a diamond in the crown of the Dolomite alpine peaks, is the historical homeland of grappa, a product typical of these lands which has been distilled for centuries. In the very heart of Trentino lies the **Piana Rotaliana**, a splendid expanse of prestigious vineyards which have been defined “**the most beautiful wine-garden of Europe**”.

Jahrhundertlange typische Trentiner Kunst

Die Provinz Trentino, eine herrliche Weinbauregion, umgeben von den Gipfeln der Dolomiten, ist seit jeher die historische Heimat des Grappa. Im Herzen des Trentino liegt die **Piana Rotaliana**, eine wunderbare Gegend mit wertvollen Weinbauflächen, die nicht umsonst auch als der **am schönste bepflanzte Garten Europas** genannt wird.



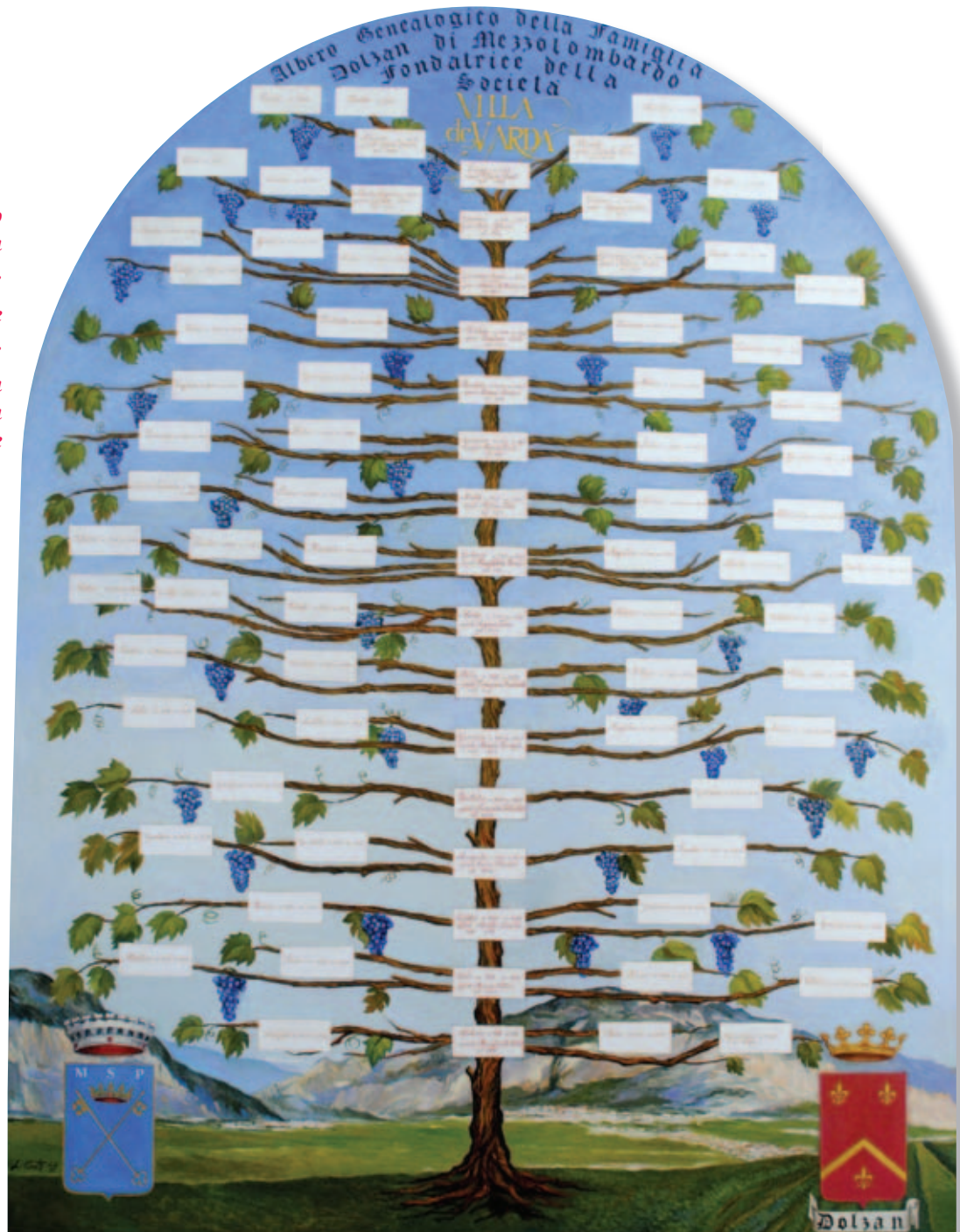
Villa de Varda

Residenza della Famiglia Dolzan
Residence of the Dolzan Family
Residenz der Familie Dolzan

*Albero Genealogico della Famiglia Dolzan
dal 1489 ad oggi.*

*The Dolzan Family Tree
from 1489 to today.*

*Stammbaum
der Familie Dolzan
von 1489 bis heute*



I fondatori della distilleria Villa de Varda
The Founders of the Villa de Varda Distillery
Die Gründer der Destillerie Villa de Varda



Romedio Dolzan 1800 -1886



Gervasio Dolzan 1834 -1915



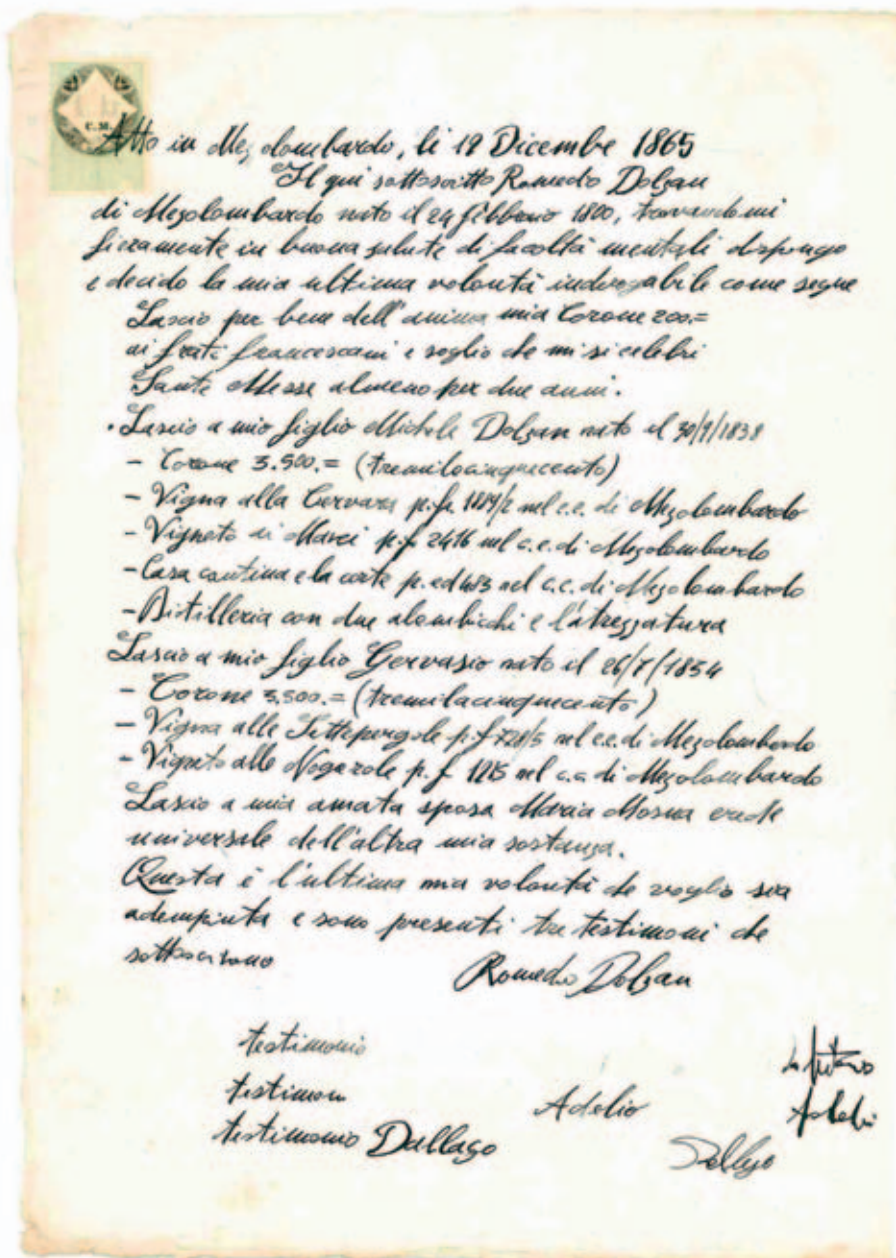
Michele Dolzan 1838 -1898



Francesco Giovanni Maria Dolzan
1875 -1933



Giovanni Dolzan 1906 -1970



TESTAMENTO DI ROMEDIO DOLZAN DEL 1865

Il Museo "Cose di Casa" The Museum / Das Museum

La storia raccontata dal tempo

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

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

History told by time

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

Zeit erzählt Geschichte

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

1. Veduta di "Macchine e Strumenti" agricoli.
View machines and tools / Sicht auf Landmaschinen und Landwerkzeug
2. Raccolta di "Strumenti di Cantina".
Collection of cellar tools / Sammlung von Kellerausrüstungen
3. Raccolta di "Strumenti di Distilleria".
Collection of distillations tools / Sammlung von Destillierausrüstungen

La Fam. Dolzan con alcuni preziosi distillatori in rame datati '500-'700.

The Dolzan family with some precious distillers from the 16-18 century.

Die Familie Dolzan mit einigen wertvollen Kupfer-Destillatoren aus dem 15.-17. Jahrhundert





Il controllo della qualità

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

Mauro Dolzan

*Responsabile tecnico e di produzione
Technical and production manager
Technik- und Produktionsleiter*



Quality control

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

Qualitätskontrolle

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

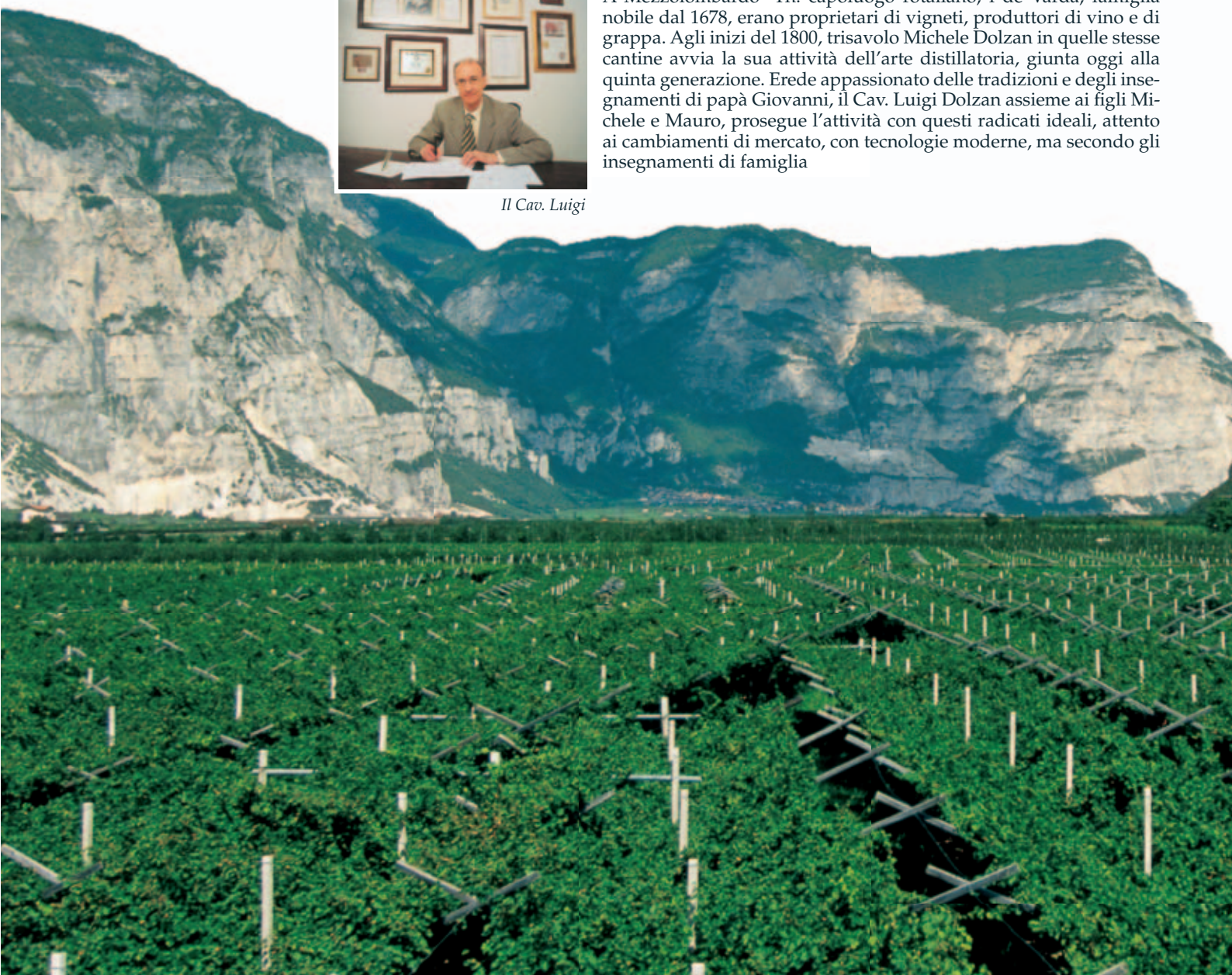




Il Cav. Luigi

Una tradizione che continua

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





Michele

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

Ongoing tradition

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

Eine fortwährende Tradition

Mezzolombardo -Tn., die Kreisstadt des Kreises Rotaliano, ist der Ort an dem die Familie de Varda (ein Adelsgeschlecht seit 1678) Weinberge besaß und Grappa produzierte. In den Anfängen des 19. Jahrhunderts, eröffnete der Urgroßvater Michele Dolzan eine Destillerie in denselben Kellergewölben, die heute weiterhin in der fünften Generation geführt werden. Als leidenschaftlicher Erbe der Traditionen und der vermittelten Lehren des eigenen Vaters Giovanni, führt heute Ritter Luigi Dolzan, zusammen mit seinen Söhnen Michele und Mauro, das Unternehmen fort. Dabei bleiben sie Ihren verwurzelten Idealen treu, achten auf Anforderungen der sich ständig verändernden Märkte und auf moderne Technologien, jedoch stets unter Berücksichtigung der Familientraditionen.





Il metodo “de Varda”

1) *Scelta della materia prima.*

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

2) *Distillazione.*

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

3) *Riposo del prodotto.*

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

The “de Varda” method

1) *Selection of raw material.*

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

2) *Distillation.*

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

3) *Aging.*

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

Die “de Varda” Methode

1) *Auswahl der Rohstoffe*

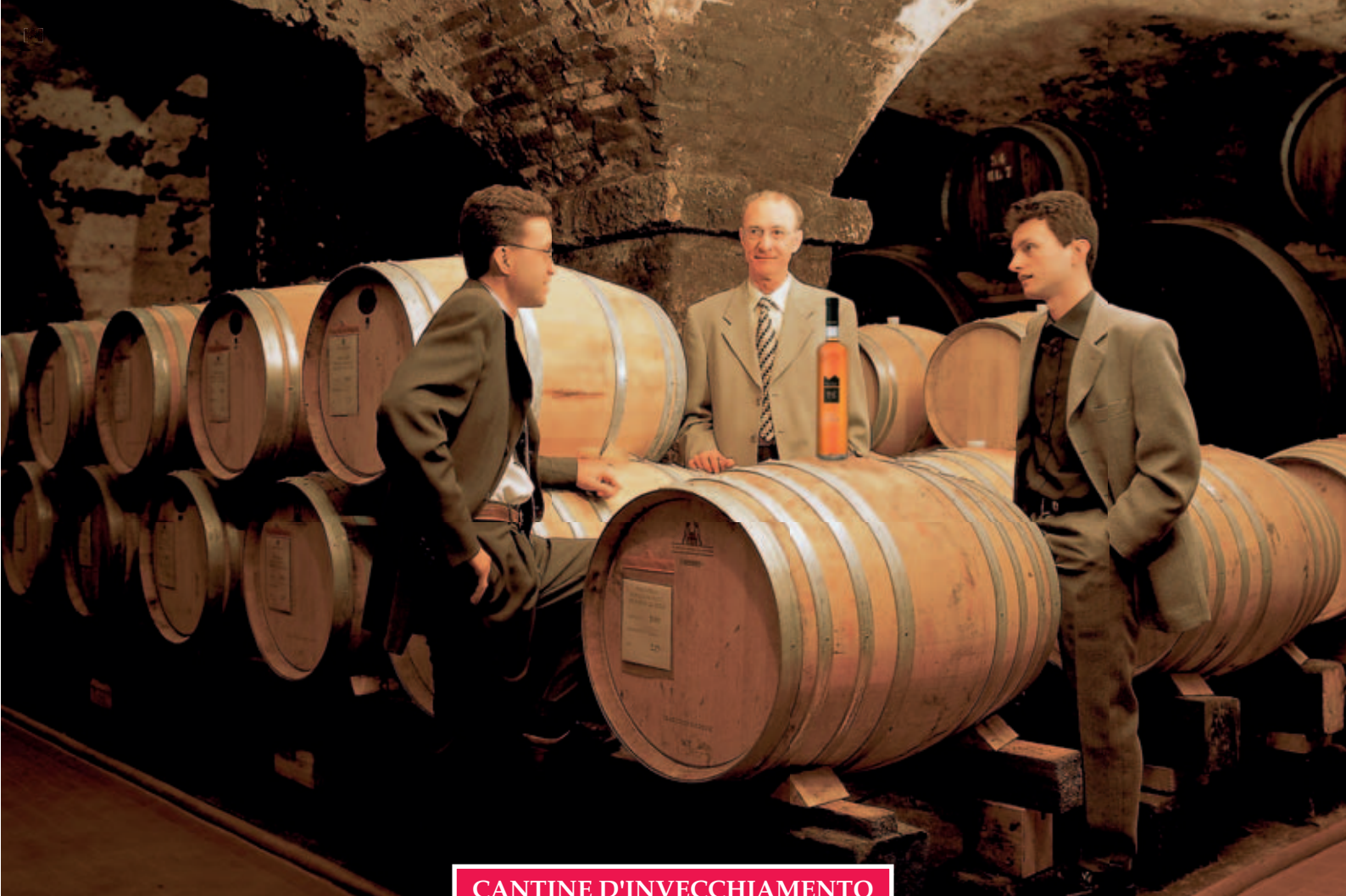
Es wird ausschließlich erstklassiger noch vor Most triefender, frischer, weicher, gesunder, abgebeerter Trester verwendet, der nach dem weichen Pressen der Einzelrebrauben, bzw. sofort nach dem Abstich des Mostes destilliert wird.

2) *Destillation*

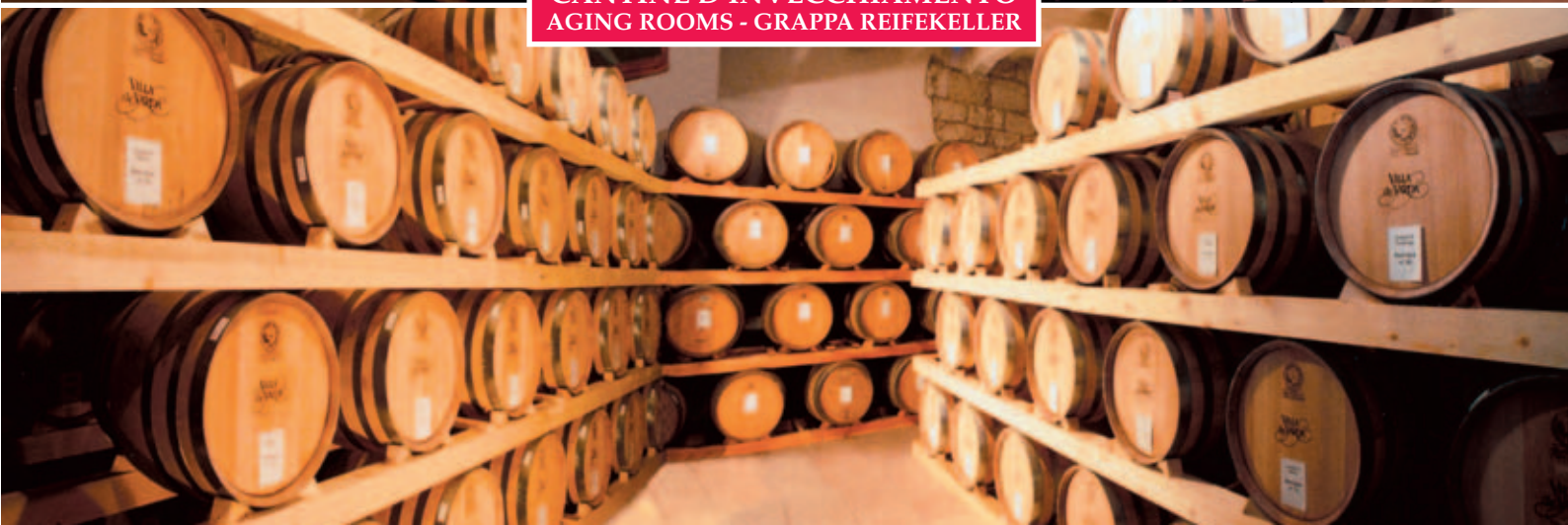
Nach der Destillation lagert der Grappa mindestens 6 Monate in besonderen sterilen Inox Stahlbehältern.

3) *Lagerung des Produktes*

Nach der Destillation lagert der Grappa mindestens 6 Monate in besonderen sterilen Inox Stahlbehältern.



**CANTINE D'INVECCHIAMENTO
AGING ROOMS - GRAPPA REIFEKELLER**



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

With display case in oak, made by a Trentino artisan
from barriques used for the aging phase.

Mit von einem Trentiner Kunsthandwerker aus Eichenholz
gefertigten Premium-Flaschenständer aus unseren
für die Alterung verwendeten Barriques

GRAPPA RISERVA VECCHIA BARRIQUE

SELEZIONE MAURO DOLZAN

cod. art. 1.21.01 - da 300 cl

Vitigni: 60% *Pinot Nero*, 40 % *Teroldego*

Grape variety: 60% *Pinot Nero*, 40 % *Teroldego*

Rebsorte: 60% *Pinot Nero*, 40 % *Teroldego*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: particolarmente caldo e delicato, di nobile finezza ed intensità, con uno stile personale straordinario, gradevolmente fruttato di ciliegia marasca, ribes nero, lampone, frutta rossa molto matura, con chiari sentori floreali di sambuco, glicine, fiori di campo e d'arancio, con note tostate di caffè, mandorla, cacao, amaretto, gianduia, pasticceria fresca, vaniglia.

Gusto: straordinariamente morbido, di eccezionale ricchezza aromatica, fine, elegante, rotondo, vellutato, caldo, lungo, sensuale, ricco, splendido bouquet con note fruttate, floreali, tostate e vanigliate.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

Nose: especially warm and delicate, fine and intense, with an extraordinary personal style, pleasingly fruity of marasca cherry, blackcurrant, raspberry, very ripe red fruits, with clear fruity notes of elderberry, wisteria, wild flowers and orange blossom, with toasted notes of coffee, almond, cocoa, macaroon, hazelnuts, fresh pastries, vanilla.

Taste: uniquely smooth, exceptionally rich aroma, fine, elegant, well rounded, velvety, warm, long-lasting, sensual, rich, splendid bouquet with fruity, flowery, toasted and vanilla hints.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb

Duft: besonders warm und weich, mit edler Finesse und Intensität, mit einem aussergewöhnlichen persönlichen Stil, angenehm fruchtig nach Maraska-Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Himbeere, sehr reifen roten Beeren, mit deutlichen Noten von Holunder, Fieder, Feldblumen und Orangenblüten, mit Röstnoten von Kaffee, Mandel, Kakao, Amaretto, Nugat, frischem Gebäck, Vanille.

Geschmack: besonders weich, mit ausserordentlichem Reichtum an Aromen, fein, elegant, rund, samtig, warm, anhaltend, sinnlich, reich, prächtiges Bouquet mit Frucht-, Blüten-, Vanille- und Röstnoten



Spillatore

vedi articolo pag. 62

Il Capolavoro di Villa de Varda

La Grappa Vecchia Riserva è selezionata e prodotta esclusivamente con vinaccia Trentina, ottenuta da spremitura soffice ancora grondante di vino e distillata immediatamente dopo la svinatura. È una ricetta composta da un blend di partite diverse di Teroldego. La distillazione viene eseguita molto lentamente e con sapienza dall'esperto Mastro Distillatore, utilizzando particolari alambicchi in rame, discontinui.

L'invecchiamento particolarissimo di questa grappa si protrae per lunghi periodi in barriques realizzate esclusivamente per Villa de Varda, con legno di Abete Rosso proveniente dalla Valle di Fiemme nelle Dolomiti del Trentino, un albero secolare pregiatissimo il cui Habitat ideale è nella "Foresta dei Violini" così chiamata per la provenienza dei noti strumenti musicali. È noto infatti che i più famosi liutai del passato, come Stradivari, Amati e Guarneri, conoscevano bene le qualità uniche di **risonanza** e le **vibrazioni** inimitabili di quel nobile legno, che hanno scelto per la costruzione delle loro tavole armoniche, richieste dai più grandi ed esigenti violinisti al mondo, a partire da Nicolò Paganini, Mozart, ecc.

La famiglia Dolzan amante e sensibile all'Arte ed attenta alla valorizzazione delle emozioni più nobili dell'uomo, ha voluto studiare e recuperare le peculiarità di questo legno così speciale, dotato per natura di eccezionale omogeneità sonora e nello stesso tempo ricco di straordinarie qualità aromatiche, virtù elitarie per una Grappa Vecchia Riserva sublime, che a ragion veduta ha battezzato **VIBRAZIONI**.

A Masterpiece by Villa de Varda

Grappa Vecchia Riserva is selected and produced exclusively with pomace made in Trentino. It is obtained by softly pressing the pomace while it is still dripping with wine and is distilled immediately after rack off. It is a recipe made up of a Trentino single blend called Teroldego and taken from different batches.

Distillation is performed very slowly, with the skill of an expert Master Distiller, using special discontinuous stills made of copper. The very special aging this grappa is given involves long periods in barrels made exclusively for Villa de Varda from red oak from the Valle di Fiemme in the Trentino Dolomites. The ideal habitat of this highly sought-after, century-old tree is in the "Forest of Violins", which was named after the renowned musical instruments made of the unique wood from this area. In fact, the most famous luthiers of the past - such as Stradivarius, Amati and Guarneri - were well aware of the unique **resonant** qualities and inimitable **vibration** produced by this noble wood, so they chose it to build soundboards for the greatest, most demanding violinists in the world, starting with Nicolò Paganini and Mozart.

Being lovers and connoisseurs of art, and devoted to accentuating the noblest of human emotions, the Dolzan family decided to bring back and further investigate the special qualities of this very special wood, a material that by nature not only produces remarkably uniform sound, but is also replete with extraordinary aromatic properties - the elite virtues required to produce sublime Grappa Vecchia Riserva, an elixir appropriately named **VIBRAZIONI**.

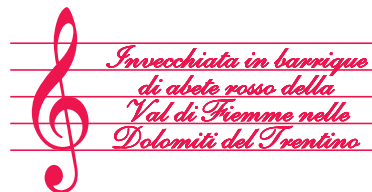
Das Meisterstück von Villa de Varda

Der Grappa Vecchia Riserva wird ausschließlich aus ausgewähltem trentinischem Trester gewonnen, der einer sanften Pressung unterzogen wird und daher noch sehr weinhaltig ist. Er wird direkt nach dem Abstich destilliert. Die Rezeptur besteht aus einer Mischung einzelner trentinischer Rebsorten verschiedener Partien.

Die Destillation erfolgt langsam und wird von einem erfahrenen Brennmeister unter Verwendung besonderer Destillierkolben aus Kupfer im diskontinuierlichen Verfahren durchgeführt.

Für seinen besonderen Alterungsprozess wird dieser Grappa lange Zeit in Barrique-Fässern gelagert, die ausschließlich für Villa de Varda angefertigt werden. Sie bestehen aus Rottannen aus dem Fleimstal der Trentiner Dolomiten, einer jahrhundertalten Baumsorte mit wertvollem Holz, deren idealer Lebensraum der "Wald der Geigen" ist. Dieser erhielt seinen Namen, weil aus seinem Holz berühmte Musikinstrumente angefertigt wurden. Die einzigartigen und unnachahmlichen Resonanz- und Vibrationsmerkmale dieses edlen Holzes waren bereits den berühmten Geigenbauern der Vergangenheit wie Stradivari, Amati und Guarneri bekannt. Daher nutzten sie es für den Bau ihrer **Resonanzkästen**, die bei den größten und anspruchsvollsten **Geigenvirtuosen** der Welt beliebt waren, unter ihnen auch Nicolò Paganini und Mozart.

In der Familie Dolzan ist die Liebe zur Kunst Tradition, und den feinsinnigen Empfindungen wird seit jeher ein hoher Stellenwert eingeräumt. Daher hat man sich auf die charakteristischen Eigenschaften dieser besonderen Holzsorte besonnen, die von der Natur mit einer außergewöhnlichen Schallhomogenität ausgestattet wurde und gleichzeitig über hervorragende aromatische Eigenschaften verfügt. Der edle Grappa Vecchia Riserva trägt all dies in sich und erhielt daher auch den besonderen Namen **VIBRAZIONI**.



VIBRAZIONI®

GRAPPA VECCHIA RISERVA

Invecchiata in barriques di abete rosso della Valle di Fiemme nelle Dolomiti del Trentino.
Aged in barriques of red fire tree wood from Fiemme Valley in the Dolomiti of Trentino.
In Barriques aus Rottannenholz aus dem Fiemme Tal im Trentino gereift.

Vitigno: 100% Teroldego

Grape variety: 100% Teroldego

Rebsorte: 100% Teroldego

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: gentile, solare, complesso, pulito, suggestivo, ampio, vivo, ricco, vellutato, di nobile finezza, con meraviglioso concerto olfattivo di bosco, mallo di noce, mandorla tostata, cacao, caffè, vaniglia, amaretto, pasticceria fresca, arricchito da note floreali di sambuco, glicine, magnolia, acacia, mughetto tenue, unitamente a sentori fruttati di prugna, albicocca, lampone, ciliegia marasca, mirtillo e dell'uva rossa molto matura.

Gusto: particolarmente morbido, caldo, lungo, aristocratico, gradevole, sincero, di grande ricchezza aromatica e persistenza; con autorevole bouquet di note fruttate, floreali e tostate con leggero finale di resina.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, leaning towards golden yellow.

Nose: gentle, sunny, complex, clean, suggestive, ample, lively, rich, velvety, noble with a splendid concert of walnut husks, toasted almonds, cocoa, coffee, vanilla, macaroon, fresh pastries enriched by flowery notes of elderberry, wisteria, magnolia, acacia, lily of the valley, together with hints of flowers and fruits, such as plum, apricot, raspberry, marasca cherry, blueberry and ripe red fruit.

Taste: warm, long-lasting, noble, pleasant, sincere, decisively aromatic and persistent palette, especially smooth with an authoritative aromatic bouquet of flowery and toasted notes and resin.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensive bernsteinfarben mit Tendenz zu goldegelb

Duft: edel, sonnig, complex, rein, suggestiv, weit, lebendig, reich, samtig mit aristokratischer Finesse, sowie einem wunderbaren olfaktorischen Konzert aus der weichen Außenschale der Walnuss, gerösteten Mandeln, Kakao, Kaffee, Vanille, Amaretto, frischem Gebäck, bereichert um Blumennoten von Holunder, Glyzine, Magnolie, Akazie, zarten Mai-glöckchen, ein Zusammenspiel aus Fruchtnoten von Pflume, Aprikose, Himbeere, Maraska-Kirsche, Heidelbeere und von sehr reifen roten Beeren

Geschmack: besonders weich, warm, edel, angenehm, ehrlich, bemerkenswert aromareich und nachhaltig, mit einem bemerkenswerten Aroma- und Blumenbouquet und Röstnoten und mit leichter Harznote in Abgang

Cofanetto in legno di abete rosso
Cased in mahogany wood
Kastchen aus Rottannenholz

cod. art. 1.19.01 - da 150 cl



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





State degustando un Distillato Stravecchio di Vino Selezionato, eccezionale per raffinata qualità e per straordinaria longevità d'invecchiamento. L'unicità di questo Distillato è il risultato della tradizione e della cultura della famiglia Dolzan di tramandare in dote, di padre in figlio, una selezione pregiata di Distillato, come dono prezioso e distintivo di continuità dell'azienda familiare nella passione per l'Arte della distillazione.

L'elegante Distillato contenuto in questa preziosa bottiglia fa parte di una selezione limitatissima, per palati delicati ed esigenti, da degustare in momenti suadenti ed atmosfere d'élite. È un Distillato di eccelsa ricchezza aromatica che è stato posto per l'invecchiamento in botti di legno pregiato, nelle cantine buie ed a temperatura controllata, come testimonia il certificato Ministeriale delle Finanze dello Stato, il giorno stesso della nascita di mio figlio Michele il **20 Ottobre 1975**.

You are tasting a Distillate made of a mature selected wine, exceptional for its refined quality and extraordinary aging longevity.

The uniqueness of this Distillate is the result of the tradition and culture of the Dolzan family to pass on a precious selection of Distillate as a precious and distinctive gift of continuity of the family business in its passion for the Art of distillation.

The elegant Distillate contained in this precious bottle is part of a very limited selection, for delicate and demanding palates, to be tasted in enjoyable moments and elite atmospheres.

It is a Distillate of excellent aromatic richness that has been placed for aging in fine wood barrels, in dark cellars and at controlled temperatures, as evidenced by the certificate of the Ministerial of Finance, dated the very day of the birth of my son Michele the **20th of October 1975**.

Genießen Sie ein aus erlesenem Wein hergestelltes Distillato Stravecchio von exzellenter Qualität und außerordentlicher Reife!

Die Einzigartigkeit dieses Produktes liegt in der Tradition der Familie Dolzan begründet. Seit jeher wird eine kostbare Auswahl an Destillaten vom Vater an den Sohn weitergegeben - ein Ausdruck der ungebrochenen Leidenschaft für die Kunst des Destillierens, die in diesem Familienunternehmen seit Generationen besteht.

Dieser edle Tropfen in seiner wunderschönen Flasche gehört zu einer erlesenen Auswahl für anspruchsvolle Gaumen, gedacht für den Genuss zu besonderen Anlässen und in gehobener Atmosphäre.

Es handelt sich um ein Destillat von höchster aromatischer Vielfalt, das für die Reifung in hochwertigen Holzfässern in unseren lichtgeschützten Kellern bei kontrollierter Temperatur eingelagert wurde und zwar, wie vom italienischen Finanzministerium per Zertifikat bestätigt, am Geburtstag meines Sohnes Michele, dem **20. Oktober 1975**.

Cav. Luigi Dolzan - Mastro Distillatore/ Master Distiller / Meisterbrenner

Cofanetto in legno di pino
Encased in pine wood
Kästchen aus Kieferholz

cod. art. 1.24.01 - da 70 cl

1975

DISTILLATO STRAVECCHIO DI VINO

ALTA SELEZIONE / TOP SELECTION

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, con riflessi oro carico.

Profumo: di eccelsa ricchezza aromatica e di sensazionale finezza, piacevolmente caratterizzato da sentori di uva passita, con note tostate di nocciola, cacao, caffè, amaretto, vaniglia e lievito.

Gusto: di elevata raffinatezza e morbidezza, aggraziato da tante varietà aromatiche, delicato, armonico, rotondo, gentile, ricco, con importanti sentori di frutta a guscio ed autorevole persistenza, quasi infinita.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, with dark gold reflections.

Nose: excellent aromatic richness and sensational fineness, pleasingly characterized by hints of raisins, with toasted hazelnut notes, cocoa, coffee, macaroon, vanilla and yeast.

Taste: very refined and smooth, graced by many aromatic varieties, delicate, harmonious, well rounded, gentle, rich, with important hints of dried fruit and with authoritative long-lasting persistence, almost infinite.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben mit kräftigen Goldreflexen

Duft: von ausgezeichnetem aromatischem Reichtum und sensorischer Finesse, angenehm von Rosinen geprägt, mit gerösteten Haselnussnoten, Kakao, Kaffee, Amaretto, Vanille und Hefe

Geschmack: sehr raffiniert und weich, von vielen aromatischen Sorten geziert, sanft, harmonisch, rund, edel, reich, mit bedeutenden Noten von Schalenfrüchten und fast unendlicher Länge





Cofanetto in legno di pino
Encased in pine wood
Kästchen aus Kiefernholz

cod. art. 1.03.02 - da 70 cl



GRAPPA STRAVECCHIA NONNO GIOVANNI

ALTA SELEZIONE / TOP SELECTION

L'unicità di questa Grappa è il risultato della tradizione e della cultura della famiglia Dolzan di tramandare in dote, di padre in figlio, una selezione pregiata di Grappa, come dono prezioso e distintivo di continuità dell'azienda familiare.



Vitigni: Teroldego, Pinot Nero

Grape variety: Teroldego, Pinot Nero

Rebsorte: Teroldego, Pinot Nero

Caratteristiche Organolettiche:

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

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: kräftige goldfarbene Reflexe, einladend und klar.

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

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





GRAPPA STRAVECCHIA BISNONNO FRANCESCO

ALTA SELEZIONE / TOP SELECTION

L'unicità di questa Grappa è il risultato della tradizione e della cultura della famiglia Dolzan di tramandare in dote, di padre in figlio, una selezione pregiata di Grappa, come dono prezioso e distintivo di continuità dell'azienda familiare.

Vitigni: Müller Thurgau, Teroldego

Grape variety: Müller Thurgau, Teroldego

Rebsorte: Müller Thurgau, Teroldego

Caratteristiche Organolettiche:

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

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

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

Organoleptic features:

Appearance: reflections tending to intense golden yellow, attractive.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: kräftige goldfarbene Reflexe, anziehend.

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

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

Cofanetto in legno di pino
Encased in pine wood
Kästchen aus Kiefernholz

cod. art. 1.03.01 - da 70 cl





Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kastchen aus Mahagoniholz

cod. art. 1.03.06 - da 70 cl

GRAPPA TEROLDEGO STRAVECCHIA BROILET

ALTA SELEZIONE / TOP SELECTION



Caratteristiche Organolettiche:

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

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

Gusto: particolarmente morbido, stimolante, aggraziato, armonico, dol-ce, rotondo, vellutato, sensuale, di grande varietà aromatiche e balsami-che, richiama le seducenti sensazioni avvertite al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: amber, with dark gold reflections, attractive.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben mit kräftigen Goldreflexen, anziehend.

Duft: warm, sanft, mild, ansprechend, edel, großzügig, bedeutend, be-friedigend, weit, umfassend, lebendig, mit einem prächtigen olfaktori-schen Konzert von Nugat, der weichen Außenschale der Walnuss, Man-del, Pistazie, Kaffee, Johannisbrot, Amaretto, Honig, Creme, Vanille, Hefe, blumig und fruchtig.

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



AI CONCORSO
NAZIONALE ANAG

Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kastchen aus Mahagoniholz

cod. art. 1.03.05 - da 70 cl

GRAPPA PINOT NERO STRAVECCHIA CORTALTA

ALTA SELEZIONE / TOP SELECTION



Caratteristiche Organolettiche:

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

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

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

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





Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kastchen aus Mahagoniholz

cod. art. 1.03.04 - da 70 cl

GRAPPA MÜLLER THURGAU STRAVECCHIA - RONCOLA

ALTA SELEZIONE / TOP SELECTION



Caratteristiche Organolettiche:

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

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, anziehend.

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

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



al CONCORSO
INTERNAZIONALE
ANAG

Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kastchen aus Mahagoniholz

cod. art. 1.03.03 - da 70 cl

GRAPPA MOSCATO STRAVECCHIA ALBAREL

ALTA SELEZIONE / TOP SELECTION



Caratteristiche Organolettiche:

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

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

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

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

Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kastchen aus Mahagoniholz

cod. art. 1.03.08 - da 70 cl

GRAPPA AMARONE STRAVECCHIA

ALTA SELEZIONE / TOP SELECTION



Vitigni: *Corvina, Rondinella, Molinara*

Grape variety: *Corvina, Rondinella, Molinara*

Rebsorte: *Corvina, Rondinella, Molinara*

Caratteristiche Organolettiche:

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

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

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

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





Premiata con
MEDAGLIA D'ORO

Bottiglia astucciata
Bottle with case
Flasche im Etui

cod. art. 1.03.07 - da 70 cl

GRAPPA GRAN CUVÉE STRAVECCHIA SCLAVE

ALTA SELEZIONE / TOP SELECTION

Vitigni: *Moscato, Müller Thurgau*
Grape variety: *Moscato, Müller Thurgau*
Rebsorte: *Moscato, Müller Thurgau*

Caratteristiche Organolettiche:

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

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.

Duft: sehr edel und elegant, warm, verführerisch, intensiv, fein, mit zarten Fruchtnoten von reifen hellen Trauben, Pflaume, Aprikose, Kirsche, mit Noten von Vanille, Kaffee, Amaretto, Kakao, Pistazie, frischem Gebäck und Schalenfrüchten.

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





Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kästchen aus Mahagoniholz

cod. art. 1.16.01 - da 150 cl

GRAPPA STRAVECCHIA

PRODUZIONE LIMITATA

SELEZIONATA DAL MASTRO DISTILLATORE
LUIGI DOLZAN

Vitigni: Teroldego, Pinot Nero, Moscato

Grape variety: Teroldego, Pinot Nero, Moscato

Rebsorte: Teroldego, Pinot Nero, Moscato

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

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

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



Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kastchen aus Mahagoniholz

GRAPPA TEROLDEGO RISERVA GRAN CRU - BARRIQUES CAMPO MASERI

cod. art. 1.15.05 - da 70 cl

Elevata in barriques usate per il Vino Teroldego di Campo Maseri.
Finished in barriques used for Teroldego Wine from Campo Maseri.
Gelagert in für den Teroldego Wein der von Campo Maseri
verwendeten Barriques

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra, con riflessi oro carico.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: amber, with dark gold reflections.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben mit kräftigen Goldreflexen.

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

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





Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kastchen aus Mahagoniholz

cod. art. 1.15.01 - da 70 cl



GRAPPA AMARONE RISERVA

GRAN CRU - BARRIQUES BERTANI

Elevata in barriques usate per il Vino Amarone della Cantina Bertani.
Finished in barriques used for Amarone Wine from Cantina Bertani.
Gelagert in für den Amarone Wein der Cantina Bertani verwendeten Barriques

Vitigni: *Corvina, Rondinella, Molinara*
Grape variety: *Corvina, Rondinella, Molinara*
Rebsorte: *Corvina, Rondinella, Molinara*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, veering towards golden yellow.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

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

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



Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kastchen aus Mahagoniholz

GRAPPA BAROLO RISERVA

GRAN CRU - BOTTI MASSOLINO

Elevata in botti usate per il Vino Barolo della Cantina Massolino.
Finished in barrels used for Barolo Wine from Cantina Massolino.
Gelagert in für den Barolo Wein der von Cantina Massolino
verwendeten Fässern

Vitigno: *Nebbiolo*
Grape variety: *Nebbiolo*
Rebsorte: *Nebbiolo*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, con riflessi oro carico.

Profumo: solare, ampio, deciso, fine, seducente, pulito, vanigliato, buccia d'arancia, miele, particolarmente intenso, di nobile finezza, con note tostate di frutta a guscio, floreale e fruttato.

Gusto: di grande morbidezza, vellutato, rotondo, equilibrato, armonico, di autorevole ricchezza aromatica e persistenza, con evidenti sentori di frutta rossa molto matura, floreali, fruttati, speziati, vanigliati e tostate, avvertiti al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, with dark gold reflections.

Nose: sunny, generous, clear-cut, fine, seductive, clean, vanilla flavoured, orange peel, honey, especially intense, nobly fine, with toasted notes of dried fruits, flowery and fruity.

Taste: exceptionally smooth, velvety, well rounded, well balanced, harmonious, with a very authoritative aroma and long-lasting persistence, fully confirming the ripe red fruits, flowery, fruity, spicy, vanilla and toasted hints experienced on the nose.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben mit kräftigen Goldreflexen, anziehend.

Duft: sonnig, weit, klar, fein, verführerisch, rein, mit Vanillenuancen, Orangenschale, Honig, besonders intensiv, mit edler Finesse, mit Röstnoten von Schalenfrüchten, Frucht – und Blumennoten.

Geschmack: sehr weich, samtig, rund, ausgewogen, harmonisch, mit bedeutendem Aroma und unendlicher Länge, bestätigt klar die reifen roten Beeren, Blüten, Frucht, Gewürz, Vanille, und Röstnoten, die man im Duft wahrnimmt.

cod. art. 1.15.03 - da 70 cl





Cofanetto in legno di mogano
Encased in mahogany wood
Kastchen aus Mahagoniholz

cod. art. 1.15.04 - da 70 cl



GRAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

GRAN CRU - BARRIQUES CASTELLO ROMITORIO

Elevata in barriques usate per il Vino Brunello della Cantina Castello Romitorio.
Finished in barriques used for Brunello Wine from Cantina Castello Romitorio.
Gelagert in für den Brunello Wein der von Cantina Castello Romitorio
verwendeten Barriques

Vitigno: *Sangiovese*
Grape variety: *Sangiovese*
Rebsorte: *Sangiovese*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, con riflessi oro carico.

Profumo: ampio, intenso, gentile, avvolgente, fine, elegante, di sensazionale finezza aromatica, con splendido concerto olfattivo di vaniglia, caffè, amaretto, cacao, pasticceria fresca, unitamente a sentori fruttati e floreali.

Gusto: di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, lungo, ricco, vellutato, con autorevole bouquet aromatico, richiama perfettamente le percezioni al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, with dark gold reflections.

Nose: generous, intense, gentle, enveloping, fine, elegant, with exceptional fineness and aromatic qualities, with a splendid olfactory, concert of vanilla, coffee, macaroon, cocoa, fresh pastries, together with hints of fruits and flowers.

Taste: exceptionally smooth and refined, well rounded, long-lasting, rich, velvety, with an authoritative aromatic bouquet, fully brings to mind the perceptions on the nose.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben mit kräftigen Goldreflexen.

Duft: umfassend, intensiv, edel, weit, fein, elegant, mit bemerkenswerter aromatischer Finesse, mit einem prächtigen olfaktorischen Konzert von Vanille, Kaffee, Amaretto, Kakao, frischem Gebäck, ein Zusammenspiel aus Frucht – und Blumennoten.

Geschmack: sehr weich und elegant, rund, anhaltend, reich, samtig, mit einem bemerkenswerten Aromabouquet, bestätigt in perfektem Masse die Eindrücke der Nase.

Bottiglia confezionata in sacchetto di juta
 Bottle packaged in jute bag
 Flasche in einem Jutesack verpackt

GRAPPA RISERVA 50° DOLZAN cod. art. 1.22.01 - da 70 cl

Vitigni: *Teroldego, Moscato*
Grape variety: *Teroldego, Moscato*
Rebsorte: *Teroldego, Moscato*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

Profumo: complesso, pulito, fragrante, franco, aristocratico, vivo, gentile, di nobile finezza ed intensità e con note tostate di frutta a guscio, floreale e fruttato.

Gusto: ricco, generoso, equilibrato, vellutato, ampio, avvolgente, rotondo, elegante, con autorevole bouquet aromatico, conferma le percezioni al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

Nose: complex, clean, fragrant, frank, aristocratic, lively, gentle, excellently fine and intense with toasted notes of dried fruits, flowery and fruity.

Taste: rich, generous, well balanced, velvety, large, enveloping, wellrounded, elegant, with an authoritative aromatic bouquet, confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenzen zum Gelbgold.

Duft: komplex, rein, wohlriechend, ehrlich, aristokratisch, lebendig, mild, mit edler Finesse und Intensität, mit Röstnoten von Schalenfrüchten, Frucht- und Blumennoten.

Geschmack: reichhaltig, grosszügig, ausgewogen, samtig, voll, umfassend, rund, elegant, mit massgeblichem aromatischem Bouquet bestätigt umfassend die Eindrücke der Nase.

La gradazione di 50° e l'etichetta, riproducono fedelmente l'idea originale di nonno Dolzan degli anni '50.

The alcohol strenght of 50° and the label, faithfully reproduce the original 1950 en idea of nonno Dolzan.

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





Bottiglia astucciata
Bottle with case
Flasche mit Verpackung

cod. art. 1.23.02 - da 70 cl



SINGLE CASK GRAPPA RISERVA PINOT NERO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, con riflessi oro carico.

Profumo: molto persistente, aristocratico, franco, di nobile finezza ed intensità, caldo, con meraviglioso concerto olfattivo fruttato di ciliegia marasca, ribes nero e frutta molto matura rossa, piacevolmente caratterizzato da sfumature floreali e tostate.

Gusto: delicato e morbido, ampio, rotondo, equilibrato, ricco, armonico, ingentilito dalla fragranza della frutta rossa molto matura e con sentori floreali e tostati, le noti dolci si fondono con grande autorità e persistenza.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, with dark gold reflections.

Nose: very persistent, aristocratic, frank, excellently fine and intense, warm, with a splendid olfactory concert of marasca cherry, blackcurrant and very ripe red fruit, pleasingly characterized by floral and toasted shades.

Taste: delicate and smooth, ample, well rounded, well balanced, rich, refined by the fragrance of very ripe red fruit and with floral and toasty hints, sweet notes blended together with great authority and persistence.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben mit kräftigen Goldreflexen, anziehend.

Duft: der sich angenehm durch Blumen- und Rösttöne auszeichnet

Geschmack: sanft und weich, weit, rund, ausgewogen, reich, veredelt durch den Duft von sehr reife roten Beeren und mit Blumen- und Rösttöne Die milden Noten verschmelzen mit großer Überzeugungskraft und nachhaltig.



Bottiglia astucciata
Bottle with case
Flasche mit Verpackung

cod. art. 1.23.01 - da 70 cl

SINGLE CASK GRAPPA RISERVA MOSCATO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, con riflessi oro carico.

Profumo: di sensazionale finezza aromatica, particolarmente intenso, gradevolmente fruttato dell' uva moscato, agrumi, mela rennetta, ananas, con sfumature floreali di fiore di sambuco, mughetto tenue, glicine, con sentori tostati di nocciola, pistacchio, cacao, caffè, amaretto, brioches e crema.

Gusto: di elevata morbidezza ed eleganza, vellutato, armonico, delicato, con autorevole ricchezza aromatica e di persistenza quasi infinita, splendido bouquet con note fruttate e tostate.

Appearance: intense amber, with dark gold reflections.

Nose: with exceptional fineness and aromatic qualities, particularly intense, marvellously fruity hint of muscatel grapes, citrus fruits, rennet apples, pineapple, with flowery nuances of elderberry, lily of the valley, wisteria, with hints of toasted hazelnuts, cocoa, coffee, macaroon, brioches and cream.

Taste: exceptionally smooth and refined, velvety, harmonious, delicate, with an authoritative rich aroma transmitting a long-lasting persistence, wonderful bouquet with fruity and toasted notes.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben mit kräftigen Goldreflexen.

Duft: mit bemerkenswerter aromatischer Finesse, besonders intensiv, mit prächtigen Nuancen der fruchtigen Noten der Moscato-Traube, Zitrusfrüchten, Renette-Äpfeln, Ananas, dazu Blütennoten von Holunder, zarten Maiglöckchen, Glyzinie, mit Röstnoten von Haselnuss, Pistazie, Kakao, Kaffee, Amaretto, Brioches, cremig

Geschmack: sehr weich und elegant, samtig, harmonisch, sanft, mit bemerkenswertem Reichtum an Aromen und einer fast unendlichen Länge im Abgang, wunderbares Bouquet mit Frucht- und Röstnoten



Bottiglia astucciata
 Bottle with case
 Flasche mit Verpackung

MORMORIO DELLA FORESTA

GRAPPA RISERVA

cod. art. 1.04.11 - da 70 cl

cod. art. 1.04.01 - da 150 cl

GRAPPA CHARDONNAY

cod. art. 1.04.12 - da 70 cl

cod. art. 1.04.02 - da 150 cl

Vitigni: *Müller Thurgau, Pinot Nero*

Grape variety: *Müller Thurgau, Pinot Nero*

Rebsorte: *Müller Thurgau, Pinot Nero*



GRAPPA GRAN RISERVA

MITO TRENTINO®

Vitigni: *Moscato, Teroldego, Pinot Nero*
Grape variety: *Moscato, Teroldego, Pinot Nero*
Rebsorte: *Moscato, Teroldego, Pinot Nero*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: dichtes bernsteinfarben mit Tendenzen zum Gelbgold.

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

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

Bottiglia Astucciata
 Bottle with case
 Flasche mit Verpackung

cod. art. 1.01.01 - da 70 cl





300 cl - 150 cl:
Bottiglia Astucciata
Bottle with case
Flasche mit Verpackung

cod. art. 1.02.01 - da 70 cl
cod. art. 1.18.01 - da 300 cl
cod. art. 1.18.02 - da 150 cl



Premiata con
MEDAGLIA D'ORO

TRIÈ® GRAPPA RISERVA

Vitigni: Teroldego, Pinot Bianco, Müller Thurgau
Grape variety: Teroldego, Pinot Bianco, Müller Thurgau
Rebsorte: Teroldego, Pinot Bianco, Müller Thurgau

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

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

Geschmack: weich, reichhaltig, umfassend, ansprechend, samtig, gerbstoffbetont, sehr harmonisch, gefällig und sanft, um dann im Nachgeschmack mit einem beeindruckenden Aroma und einer fast unendlichen Nachhaltigkeit auszubrechen und Noten von Vanille, Mandel, Kakao zu hinterlassen

GRAPPA PINOT NERO RISERVA

cod. art. 1.02.03 - da 70 cl



AI CONCORSO
NAZIONALE ANAG

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

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

Geschmack: beharrlich, aromatisch, edel, großzügig mit großem natürlichen Reichtum an Aromen, mit Röstnoten von Brotkruste, Mandel, Gewürzen, Kakao, Nussbaum und Kaffee, mit einem bedeutenden Duftbouquet





cod. art. 1.02.04 - da 70 cl



AI CONCORSO
NAZIONALE ANAG

GRAPPA TEROLDEGO RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra, con riflessi oro carico.

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschghaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

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

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

GRAPPA MÜLLER THURGAU RISERVA

cod. art. 1.02.05 - da 70 cl



AI CONCORSO
NAZIONALE ANAG

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

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

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





cod. art. 1.02.09 - da 70 cl

GRAPPA TRAMINER AROMATICO GEWÜRZTRAMINER RISERVA

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra, con riflessi oro carico.

Profumo: particolarmente aromatico, solare, vivo, complesso, ben dichiarato, sincero, piacevolmente fruttato dell'uva molto matura, unitamente con note tostate di mandorla, amaretto e lievito, con sfumature floreali, in particolare petali di rose, fiori d'arancio, sambuco e gelsomino.

Gusto: di grande morbidezza ed eleganza, pieno, ricco, soave, con autorevole bouquet aromatico in grado di sorprendere e conquistare gli estimatori più esigenti e raffinati, conferma le percezioni al profumo.

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, with dark gold reflections.

Nose: especially aromatic, sunny, vivacious, complex, well defined, sincere, pleasingly fruity of very ripe grapes, together with toasted almond notes, macaroon, coffee, creme, vanilla and yeast, with flowery nuances, especially rose petals, orange blossom, elderberry and lily of the valley.

Taste: exceptionally smooth and refined, full, rich, gentle, with an authoritative aromatic bouquet capable of surprising and charming even the most demanding connoisseurs, confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben mit Kräftigen Goldreflexen.

Duft: besonders aromatisch, sonnig, lebendig, rund, entschieden, ehrlich, angenehm fruchtig durch sehr reife Trauben zusammen mit gerösteten Mandelnoten, Makrone, Kaffee, Vanille und Hefe, cremig, dazu Blütennoten, insbesondere von Rosenblättern, Orangenblüten, Holunder und Jasmin.

Geschmack: sehr weich und elegant, voll, reichhaltig, süß, mit bemerkenswertem Aromabouquet überrascht und überzeugt anspruchsvollste Genießer, bestätigt umfassend die Eindrücke del Nase.

GRAPPA MOSCATO RISERVA

cod. art. 1.02.06 - da 70 cl



al CONCORSO
INTERNAZIONALE
ANAG

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

Duft: edel, einnehmend, fein, warm, mild, harmonisch, verführerisch, bestätigt klar die Noten der Ursprungstrauben, exotischer Früchte, Ananas, sehr reifen Zitrusfrüchten und Renette-Apfel, mit zarten Noten von Schalenfrüchten, Holunder, zarten Maiglöckchen, Akazie, Glyzine und Rosmarin.

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





cod. art. 1.02.07 - da 70 cl

GRAPPA PROSECCO RISERVA

Vitigno: *Glera*

Grape variety: *Glera*

Rebsorte: *Glera*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, tending towards golden yellow.

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

Taste: smooth, harmonious, pleasant, velvety, fine, richly aromatic and smooth, fully confirming the olfactory perceptions.

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

Duft: intensiv, reich, sehr angenehm, warm, mild, verführerisch, Nuancen von Apfel, Birne, Ananas, Blütennoten, veredelt durch Noten von Schalenfrüchten, Mandeln, Vanille, Nuss und Brot.

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

GRAPPA AMARONE RISERVA

cod. art. 1.02.08 - da 70 cl

Vitigni: *Corvina, Rondinella, Molinara*
Grape variety: *Corvina, Rondinella, Molinara*
Rebsorte: *Corvina, Rondinella, Molinara*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso, tendente al giallo oro.

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

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

Organoleptic features:

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

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb.

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

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





cod. art. 1.02.02 - da 70 cl



AI CONCORSO
NAZIONALE ANAG

PIÙ® GRAPPA BARRICATA RISERVA

Vitigni: *Traminer, Moscato, Müller Thurgau*
Grape variety: *Traminer, Moscato, Müller Thurgau*
Rebsorte: *Traminer, Moscato, Müller Thurgau*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra tenue e invitante.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, inviting and clear.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: intensiv bernsteinfarben und einladend.

Duft: verführerisch, sonnig, ausgefeilt, edel, großzügig, sehr beharrlich, mit ausgeglichenen Noten von frischem Brot, Gebäck, Honig, Trockenfrüchten und geschälten Mandeln.

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

“BRANDY” ACQUAVITE DI VINO

cod. art. 1.02.10 - da 70 cl

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

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: ambra intenso e invitante.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: intense amber, inviting and clear.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: bernsteinfarben, intensiv, einladend und klar.

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

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





cod. art. 1.06.01 - da 70 cl **PIÙ® GRAPPA**

Vitigni: *Traminer, Moscato, Müller Thurgau*
Grape variety: *Traminer, Moscato, Müller Thurgau*
Rebsorte: *Traminer, Moscato, Müller Thurgau*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystal clear, transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und hell.

Duft: fein, wohlriechend, dicht, charakteristisch, elegant und delikat, aromatisch, mit eindeutigen Blumennoten insbesondere Veilchen und Iris, angenehme Frucht von Brombeere und Sauerkirsche.

Geschmack: weich, sanft, raffiniert, aromatischen ehrlich, frisch, fein, mit einer aromatischen Ausgewogenheit zwischen Nase und Gaumen, leichte Süße im Nachgeschmack

GRAPPA TEROLDEGO cod. art. 1.07.08 - da 70 cl

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, kristallin und klar.

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

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





cod. art. 1.07.09 - da 70 cl

GRAPPA PINOT NERO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: robust, dicht, harmonisch, stoffig, sehr angenehm, rund, typisch, klar mit deutlichen Fruchteindrücken von Wildkirsche, schwarzer Johannisbeere, Himbeere und roten Früchten.

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

GRAPPA CHARDONNAY cod. art. 1.07.05 - da 70 cl

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

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

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





cod. art. 1.07.06 - da 70 cl

GRAPPA PINOT GRIGIO

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

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

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

GRAPPA NOSIOLA cod. art. 1.07.04 - da 70 cl

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

Duft: charakteristisch, mild, sanft, florale Anklänge von kleinen weißen Blumen, zart fruchtig mit Noten von bitterem Apfel, Haselnuss und Kräutertee

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





cod. art. 1.07.03 - da 70 cl

GRAPPA MÜLLER THURGAU

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

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

Geschmack: frisch, samtig, elegant, fein, klar, einladend, erfreut mit wohlriechenden Aromen und einer guten Länge, entspricht in perfektem Maße dem Eindruck der Nase.

GRAPPA TRAMINER AROMATICO GEWÜRZTRAMINER

cod. art. 1.07.02 - da 70 cl

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

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

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





cod. art. 1.07.01 - da 70 cl **GRAPPA MOSCATO**



AI CONCORSO
NAZIONALE GRAPPA
di ECCELLENZA ANAG

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, durchsichtig und klar.

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

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

GRAPPA GRAN CUVÉE cod. art. 1.05.02 - da 100 cl

Vitigni: *Teroldego, Pinot Bianco, Chardonnay*
Grape variety: *Teroldego, Pinot Bianco, Chardonnay*
Rebsorte: *Teroldego, Pinot Bianco, chardonnay*

Caratteristiche Organolettiche:

Esame visivo: brillante, cristallino e trasparente.

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

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

Organoleptic features:

Appearance: bright, crystalline and transparent.

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

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

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: glänzend, klar und durchsichtig.

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

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



GUIDA D'ASSAGGIO

cm. 33x27x5 h.
cod. art. 1.13.10

Contiene n° 8 mignon di Grappa 40% da 5 cl.

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



SOFFIO DI GRAPPA RISERVA

cod. art. 1.20.01 - da 10 cl

1 bottiglia Soffio di Grappa 40° da cl. 10
dotata di vaporizzatore per arricchire dolci, gelati,
caffè, macedonia, formaggi e carni

1 10 cl bottle Soffio of Grappa 40% alc.vol.,
comes with vaporiser to flavour sweets, ice cream,
coffee, fruit salad, cheeses, and meats

1 Flasche (10 cl) Soffio Grappa 40% alc. Vol.
mit Zerstäuber zur Verfeinerung von
Desserts, Eis, Espresso, Obstsalat,
Käse und Fleisch.



cod. art. 1.17.01

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

LE TRE MERAVIGLIE

IL COFANETTO CONTIENE:

THE BOX CONTAINS / VERPACKUNG ENTHÄLT:



MEZZOLITRO



GRAPPA TEROLDEGO
Cod. art. 1.11.10 - da 50 cl



GRAPPA CHARDONNAY
Cod. art. 1.11.08 - da 50 cl



GRAPPA MOSCATO
Cod. art. 1.11.06 - da 50 cl



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

MEZZOLITRO



**GRAPPA TEROLDEGO
RISERVA**

Cod. art. 1.11.01 - da 50 cl



**GRAPPA PINOT NERO
RISERVA**

Cod. art. 1.11.02 - da 50 cl



**GRAPPA MÜLLER THURGAU
RISERVA**

Cod. art. 1.11.03 - da 50 cl



**GRAPPA MOSCATO
RISERVA**

Cod. art. 1.11.04 - da 50 cl



**GRAPPA
RISERVA**

Cod. art. 1.11.05 - da 50 cl

MEZZOLITRO



LIQUORE LIQUIRIZIA
Cod. art. 1.11.31 - da 50 cl



LIQUORE MIRTILLO
Cod. art. 1.11.32 - da 50 cl



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



LIQUORE LIMONCINO
Cod. art. 1.11.35 - da 50 cl

MEZZOLITRO



LIQUORE AMARETTO
Cod. art. 1.11.51 - da 50 cl



LIQUORE SAMBUCO
Cod. art. 1.11.50 - da 50 cl



LIQUORE CAMOMILLA
Cod. art. 1.11.49 - da 50 cl



In astuccio di cartone
In carton box
Flasche im Etui

cod. art. 1.11.90 - da 70 cl



ELIXIR SANCTI VIGILII

AMARO DI ERBE E RADICI
AMARO MADE FROM HERBS AND ROOTS
MAGENBITTER AUS KRÄUTERN UND WURZELN

L'Amaro Sancti Vigili

è ottenuto da un'antica ed esclusiva ricetta di una famiglia del Trentino, esperta 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.

Amaro Sancti Vigili

is made from an ancient and exclusive recipe which comes from a Trentino family who are distillation and botany experts. 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 wormwood, lemon balm leaves, bitter orange peel, quassia and many others. The skillful balance of mixtures, gives this elixir, its extraordinary intense aroma and unique and seductive flavour.

Der Magenbitter Sancti Vigili

wird nach einem geheimen alten Rezept einer trentinischen 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, Bitterorangenschalen, Bitterholz uvm. gewonnen wird. Die ausgewogene Mischung der Zutaten verleiht "Elixir" ein außerordentlich intensives Aroma und einen einzigartigen Geschmack.

PENSIERO TRENTINO DA 20 cl.



cod. art. 1.08.04

cod. art. 1.08.05

cod. art. 1.08.06

cod. art. 1.08.07

cod. art. 1.08.01

cod. art. 1.08.02

cod. art. 1.08.14

cod. art. 1.08.03

cod. art. 1.08.09

cod. art. 1.08.10

cod. art. 1.08.12



cod. art. 1.22.01

SPILLATORE PROFESSIONALE

DI VILLA
de VARDA

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

PROFESSIONAL DISPENSER DI VILLA de VARDA

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

PROFESSIONELLE DOSIERHILFE VON VILLA DE VARDA de VARDA

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

Come si utilizza: / Instructions: 7 Gebrauchsanleitung:



1

Inserire la pipetta nella bottiglia della 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.

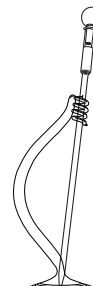


3

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

Remove the pipette 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 pipette back onto its holder.

Die Pipette wieder in die Halterung geben.

Incartato a mano e confezionato in scatola di prestigiosa latta.

Hand-wrapped and individually boxed in a fine lacquered tin.

Von Hand eingewickelt und in einer Schmuckdose verpackt

cod. art. PAN 1

PANETTONE FARCITO CON CREMA ALLA GRAPPA RISERVA VILLA DE VARDÀ E UVETTA - SENZA CANDITI - DA 1 KG

PANETTONE WITH CREAM FILLING, RAISINS AND GRAPPA RISERVA VILLA DE VARDÀ - WITHOUT CANDIED FRUIT - 1 KG

PANETTONE GEFÜLLT MIT ROSINEN UND EINER CREME MIT GRAPPA RISERVA VILLA DE VARDÀ - OHNE KANDIERTE FRÜCHTE - GEWICHT 1 KG



Guarda le altre specialità su:
View our other specialty items at:
Siehe auch weitere Spezialitäten auf:
www.casatait.com

CAMPO MASERI®



Un Giardino Vitato

Ai piedi dell'arco alpino, il Trentino gode di un clima favorevole alla coltura di pregiate varietà d'uva. Al suo centro, c'è la Piana Rotaliana, zona viticola per eccellenza, culla dei più prestigiosi prodotti dell'enologia trentina. È stata definita da Michelangelo Mariani storiografo del Concilio di Trento (1545-1563) e da Cesare Battisti "il più bel giardino vitato d'Europa".

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

A Vine Garden

Situated at the foot of the Alps, the region named "Trentino" enjoys a fair climate for the cultivation of rare grape varieties. At its centre, a viticultural plain par excellence such as the "Piana Rotaliana", is the cradle of the most prestigious enological products of this area. Thanks to the lush vineyards cultivated with the typical trentino pergola, Cesare Battisti defined this area as "the most beautiful garden in Europe". This pergola expanse is crossed by the stream Noce and the river Adige, it consists of a wide alluvial plain and it has fertile, generous and always well-drained soil, rich in calcareous and porphyry elements. The surrounding mountains slowly slope down to sunny, marvellous hills, which are perfectly fit for viticulture. Here between the Dolomites and the Garda Lake the continental climate meets the Mediterranean and such combination proves to be very salubrious. The mildness of summers and a considerable temperature range between night and day greatly contribute to the complexity of the aromas of wines.

Ein Rebengarten

Das Klima des Trentino, in den italienischen Ostalpen gelegen, ist ideal für den Anbau erlesener Rebsorten. In ihrer Mitte befindet sich das Unterland der "Piana Rotaliana", das Trentiner Weinbaugebiet schlechthin, Heimat erlesener Weinbauprodukte. Cesare Battisti, Trentiner Freiheitskämpfer unter Österreich-Ungarn, bezeichnete die Gegend als den "schönsten Rebengarten Europas". Die Gartenlauben der "Piana Rotaliana", die von den Flüssen Etsch und Noce durchquert werden, befinden sich auf einem Dreieck aus Schwemmland, also auf fruchtbaren und drainierten Boden, dessen Muttergestein teils aus Kalkstein, teils aus Porphyrt 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.



TEROLDEGO ROTALIANO

Vitigno autoctono coltivato nella Piana Rotaliana, formata dai soffici terreni alluvionali del fiume Adige e del torrente Noce. E' stata definita da Michelangelo Mariani storiografo del Concilio di Trento (1545 – 1563) e da Cesare Battisti “ il piu' bel giardino vitato d'Europa ” e definì il vino teroldego “ Principe del Trentino ”.

An indigenous variety of grapes cultivated in the Piana Rotaliana area, which is known for its soft alluvial soil shaped by the River Adige and the River Noce. Michelangelo Mariani, a historian of the Council of Trent (1545 – 1563) called it “the most beautiful vineyard in Europe” and defined the Teroldego wine as the “Prince of Trentino”.

Autochthone Rebsorte, die auf den weichen Schwemmböden von Etsch und Ulz in der Rotaliana-Ebene angebaut wird. Michelangelo Mariani, Historiker des Konzils von Trient (1545 – 1563), bezeichnete die Ebene als “den schönsten Rebgarten Europas” und nannte den Teroldego “Prinz der Trentiner Weine”.



PINOT NERO

Vino di singolari caratteristiche, riconosciuto e apprezzato dagli estimatori piu' esigenti e raffinati. Vitigno coltivato in terreni argillosi, granulosi, profondi e asciutti. L'elevata biodiversità della zona, la riduzione delle rese e la varietà del vitigno, le garantiscono sul gradino piu' alto della produzione enoica trentina.

A wine with well-known individual characteristics, appreciated by the most discerning and elegant enthusiasts. This variety of grapes is raised in chunky loamy soil that runs deep and dry. The high rate of biodiversity in the area coupled with reduced yields and the grape variety guarantee that this wine is on the highest podium of Trentino's wine production.

Ein Wein mit ganz besonderen Eigenschaften, der von den anspruchsvollsten und raffiniertesten Kennern anerkannt und geschätzt wird. Anbau auf lehmigen, körnigen, tiefen und trockenen Böden. Die große biologische Vielfalt der Gegend, die Reduzierung des Ertrags und die Traubensorte stellen ihn auf die höchste Stufe der Trentiner Weinproduktion.

MÜLLER THURGAU

È un vitigno ottenuto da un incrocio fra Riesling Renano e Sylvaner Verde, caratterizzato da terreni asciutti, argillosi, porfirici e collinari, a quote tra i 500 e 700 metri sul livello del mare, dove gode forti escursioni termiche tra giorno e notte e che in Trentino ha trovato l'habitat ideale.

This grape variety was obtained from a cross between Riesling Renano and Sylvaner Verde, characterised by dry, loamy soil that looks like porphyry and a hillside climate between 500 to 700 metres above sea level. Here, daytime temperatures differ considerably from nocturnal temperatures, and this makes Trentino its ideal habitat.

Diese Rebe stammt aus der Kreuzung zwischen Riesling Renano und Sylvaner Verde und bevorzugt trockene, lehmige, porphyrische und hügelige Böden. Sie wird in einer Höhe zwischen 500 und 700 Meter über dem Meeresspiegel angebaut, wo sie starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ausgesetzt ist, und hat im Trentino ihren idealen Standort gefunden.



TRAMINER AROMATICO / GEWÜRZTRAMINER

È uno dei vitigni piu' aromatici e intensi per eccellenza ed è caratterizzato da piccoli grappoli a forma tronco – conica, con acini di colore rosato tendente al bronzo e dal sapore dolce e spiccatamente aromatico. La sua origine deriva da incroci selvatici.

This is one of the most aromatic and intense varieties par excellence. It has small short tapered clusters of pinkish-bronze grapes with a sweet and clearly aromatic flavour. This type of grape originated from wild crossings.

Eine der aromatischsten und intensivsten Rebsorten, die durch kleine konische Trauben mit rötlichen bis bronzefarbenen Beeren gekennzeichnet ist, die einen süßen und ausgesprochen aromatischen Geschmack haben. Ihr Ursprung stammt aus wilden Kreuzungen.



L 'Azienda: cura e tradizione

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

The Winery: Care and Tradition

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

Der Betrieb: Tradition und Zuwendung

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



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



TEROLDEGO ROTALIANO

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE RISERVA

Broilet®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflesso granato.

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

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

Temperatura: 19° C

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Colour: ruby red with garnet red reflections.

Fragrance: intense, fruity, reminiscent of soft fruit, especially raspberry and blueberry, full and ethereal.

Flavour: dry, tasty, full-bodied and well-balanced.

Temperature: 19° C

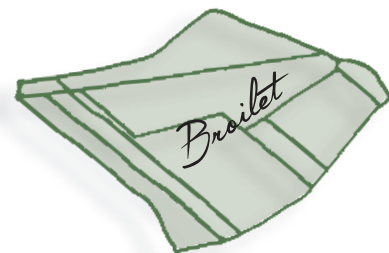
SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

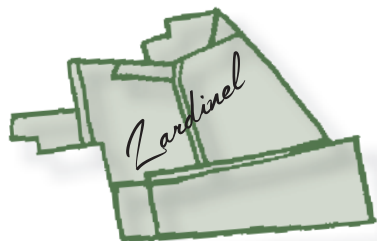
Farbe: rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

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

Geschmack: trocken, satt, mit guter Struktur und wunderbar ausgewogen.

Temperature: 19° C





TEROLDEGO ROTALIANO

Denominazione di Origine Controllata

Lardinel®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

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

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

Temperatura: 19° C

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Colour: ruby red with violet reflections.

Fragrance: intense, with fruity notes, reminiscent of soft fruits, especially raspberry and blueberry, full and ethereal.

Flavour: dry, tasty, full-bodied and well-balanced.

Temperature: 18° C

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen.

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

Geschmack: trocken, satt, mit guter Struktur und wunderbar ausgewogen.

Temperature: 19° C





PINOT NERO TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Cortalta®



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso intenso con riflesso granato.

Profumo: intenso, ampio, floreale, fruttato, che ricorda la ciliegia selvatica.

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

Temperatura: 18° C

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Colour: intense red with garnet red reflections.

Fragrance: intense, full and fruity, reminiscent of wild cherries.

Flavour: full, harmonious, spicy and elegant, well-balanced and persistent.

Temperature: 18° C

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

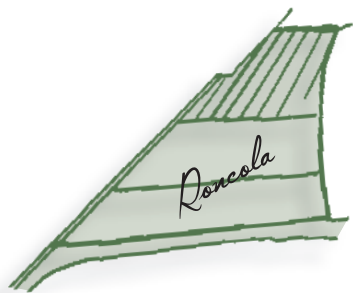
Farbe: rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

Nase: dicht, reichhaltig, fruchtig mit Anklängen von Sauerkirsch.

Geschmack: voll, harmonisch, würzig, elegant, wunderbar ausgewogen und anhaltend

Temperature: 18° C





MÜLLER THURGAU TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Roncola®

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: fruttato, floreale, leggermente aromatico.

Gusto: secco, fine, piacevole e di buona struttura.

Temperatura: 10 - 12° C

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Colour: yellow with hints of green.

Fragrance: fruity, floral, slightly aromatic.

Flavour: dry, pleasant and well-structured.

Temperature: 10 - 12° C

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

Farbe: strohgelb mit leicht grünen Reflexen.

Nase: floreal, leicht aromatisch und fruchtig.

Geschmack: trocken, angenehm und mit guter Struktur.

Temperatura: 10 - 12° C

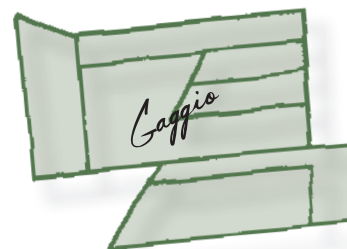




GEWÜRZTRAMINER TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

Gaggio®



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: luminoso, giallo paglierino leggermente carico.

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

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

Temperatura: 10 - 12° C

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Colour: bright, rather deep golden yellow.

Fragrance: aromatic, intense and distinctive, with notes of honey, antique roses and exotic fruit.

Flavour: dry, pleasantly complex, tasty, fine aromatic, with persistent floral and fruity notes.

Temperature: 10 - 12° C

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

Farbe: strahlendes strohgelb mit leicheter Fülle.

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

Geschmack: trocken, komplex, satt, fein, aromatisch, blumig und fruchtig.

Temperature: 10 - 12° C





Scultura lignea con espressioni didascalico, delle 5 generazioni dei Dolzan distillatori in Mezzolombardo - Trento.

TRENTINO ALTO ADIGE SÜDTIROL



VILLA
de VARDA



La Famiglia Dolzan



Ringrazia per l'attenzione prestata

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

© 2019 Villa de Varda s.r.l - Le immagini, i testi e i prodotti contenuti su questo catalogo, sono puramente indicativi e possono subire variazioni. Tutti i diritti sono riservati.
Abbildungen und Texte dienen zur Produktdarstellung und können vom gelieferten Produkt abweichen. Änderungen vorbehalten. Sämtliche Rechte vorbehalten.



Terra di Grandi Grappe

Villa de Varda
Via Rotaliana 27
38017 Mezzolombardo
Tel. +39 0461 601486
Trentino - Italia
villadevarda.com

