

VILLA de VARDa

LA GRAPPA

inQuota
Mountain Whisky



Metodo de Varda

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

Prima fase - SCELTA DELLA MATERIA PRIMA:

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



Tradizione antica

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

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



Territorio

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

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

Seconda fase - DISTILLAZIONE:

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



Terza fase - INVECCHIAMENTO:

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

Quarta fase - RIPOSO:

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



Cod. Art. RISRUM 42% Vol. Alc. da 70 cl
Confezionata in elegante tubo
In an elegant tube gift box
In einer eleganten Tube verpackt

GRAN CRU

GRAPPA RISERVA PEATED WHISKY CASK

Finished in ex-Ballechin Peated Scotch Whisky Casks

Assieme l'orgoglio di collaborare con la rinomata ed antica distilleria Ballechin di Perthshire, nel centro della Scozia, produttrice delle selezioni di whisky tartan "Ballechin". Questo perfetto armonio fra la Grappa Riserva e la tartanistica spiccate superiori alle 50 anni dona grande complessità e persistenza a questo distillato di altissima pregio.

We are very proud to collaborate with Ballechin, a long-standing distillery based in Perthshire, Scotland, renowned for its Ballechin peated whisky. This perfect harmony between grappa Riserva and Ballechin peated (over 50 years) whisky adds complexity and persistence to this high-quality distillate.

- 100% bucce d'uva di Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la vinatura.
- 100% Pinot Nero grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking.
- 100% Späthburgunder-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abtrieb destilliert.
- Secondo il metodo "de Varda" esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo.
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system.
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich.
- Invecchiata in botti di rovere, acciaio e ciliegio per lunghi periodi e affinata in botti usate per la maturazione del Pinot Nero "Ballechin".
- In oak, steel and cherry wood barrels for many years.
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Ahorn- und Kirschholz und in Fässern für die Reifung von Pinot Nero "Ballechin" gelagert.
- Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C.
- Enjoy it at 18-20°C for the best-tasting experience.
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C.
- Ambra intensa tendente al giallo oro.
- Amber with intense yellow-gold strikes.
- Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen.
- Piacevoli sensazioni vegetali di tiglio, con un bouquet aromatico complesso e con sensazioni di affumicatura dei tartan. Deciso, intenso, di carattere, con un finale piacevole ed intrigante.
- Delicious herbal fruit hints, with complex aromatic bouquet and the typical peat smoky notes.
- Chen, intensiv, with character and robustness, charming finish.
- Delicate herbaceous, with strong bouquet aromatic complexity and herbaceous notes.
- Kräutige, intensiv, mit Charakter und einer aromatischen und überaus charmanten Note.
- Molto persistente, deciso, intenso e di grande complessità. Con sensazioni di vaniglia, burro e cioccolato, deciso, intenso e di grande complessità. With delicate hints of vanilla, butter and chocolate notes, intense and robust.
- Sehr persistent, bestimmt, intensiv und von großer Komplexität. Mit arom. Vanille- und Schokolade-Noten, mit großer Persistenz. Sehr arom. Vanille- und Schokolade-Noten, mit großer Persistenz.
- Notes: persistent, decisive, intense and of great complexity. With delicate hints of vanilla, butter and chocolate notes, intense and robust.



60,00

Cod. Art. ALTMORIS da 70 cl
Colanetto in legno di mogano
In a mahogany gift box
Mit Mahagoniholzleiste

GRAPPA MOSCATO STRAVECCHIA "ALBAREL"

70,00

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

- 100% bucce d'uva selezionate di Moscato Giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la vinatura.
- 100% selected Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking.
- 100% ausgewählte Goldmoscato-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abtrieb destilliert.
- Secondo il metodo "de Varda" esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo.
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system.
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich.
- Per lunghi periodi in botti di rovere, acciaio e ciliegio.
- In oak, steel and cherry wood barrels for many years.
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Ahorn- und Kirschholz.
- Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C.
- Enjoy it at 18-20°C for the best-tasting experience.
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C.
- Ambra tendente al giallo oro.
- Amber with yellow gold strikes.
- Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen.
- Di sensazionale finezza aromatica, complessa, decisa, con splendidi sentori fruttati di ananas, agrumi, con sfumature floreali di sambuco, acacia, mugugno e glicine.
- Of exceptional aromatic elegance, complex, rich, with interesting fruity hints of pineapple, citrus fruits, floral of elderflower, acacia, bay and wisteria.
- Mit ausgereicherter aromatischer Feinheit, aromatisch, kräftig, mit verführerischen Noten von Ananas, Zitrusfrüchten und blaugrünen Noten von Holunderblüten, Akazie, Mispelblüten und Glyzine.
- Alte, morbidezza e raffinatezza, ricca, con delicate varietà di frutta a gasco, con note balsamiche, cioccolato, fruttate. Note con importante bouquet aromatico.
- Very smooth and refined, well rounded, rich, with delicate hints of nuts, white chocolate, baking, fruity, floral with an important aromatic bouquet.
- Besonders weich und raffiniert, aromatisch, mit milden Noten von Schokolade und Kräutern, Schokolade und mit einem reichen Bouquet von Nüssen und fruchtigen Aromen.
- Eccellente con cioccolato e pasticcceria a base di frutta a gasco e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intrinchi e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele e mostarde.
- Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits.
- Delightful with spicy dishes, steaks and if added in dips. Cured cheeses with honey and cheese for a delectable pairing.
- Ausgezeichnet mit Schokolade und mit Gebäck mit Schalen- und kandierten Früchten. Geeignete Gerichte, Saucen und Schmelzkäse und eine perfekte Speiseempfehlung: Verleihen Sie diese Grappa mit fetthaltigen Wurstwaren und gebratenen Käsearten mit Honig und mit Soft eingeleiteten Früchten.



Cod. Art. RISRUM 42% Vol. Alc. da 70 cl
Confezionata in elegante tubo
In an elegant tube gift box
In einer eleganten Tube verpackt

GRAN CRU

GRAPPA RISERVA RUM CASK

Finished in Aldea Rum Casks

Dal legame tra Villa de Varda, distillatori di Grappa in Trentino da sei generazioni, e la famiglia Jose Quaresma di Aldea, distillatori di Rum nell'isola di La Palma nelle Canarie, nasce questo straordinario progetto.

Villa de Varda has been making Grappa in Trentino for six generations. To make a unique product, they joined forces with Jose Quaresma's family, who run the Aldea rum distillery on La Palma in the Canary Islands.

- 100% bucce d'uva di Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la vinatura.
- 100% Pinot Nero grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking.
- 100% Späthburgunder-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abtrieb destilliert.
- Secondo il metodo "de Varda" esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo.
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system.
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich.
- Invecchiata in botti di rovere, acciaio e ciliegio per lunghi periodi e affinata in botti usate per la maturazione del Rum Aldea.
- In oak, steel and cherry wood barrels for many years.
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Ahorn- und Kirschholz und in Fässern für die Reifung von Rum von Aldea gelagert.
- Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C.
- Enjoy it at 18-20°C for the best-tasting experience.
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C.
- Ambra intensa tendente al giallo oro.
- Amber with intense yellow-gold strikes.
- Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen.
- Con delicate sfumature floreali, con note di succo di canna da zucchero, miele d'acacia, vaniglia, burro di cacao, leggera punta di caffè.
- With delicate floral nuances, with notes of sugar cane juice, acacia honey, vanilla, cocoa butter, slight hint of coffee.
- Mit zarten blumigen Aromen, mit Noten von Zuckerrohrsaft, Akazienhonig, Vanille, Kakao-Butter und einem leichten Kaffeeanstrich.
- Netta eleganza ed una personalità decisa, pulita, equilibrata, intensa e rotonda, con sentori da caramello, zucchero, caffè, ananasso, para natura, con un retrogusto sensato.
- Elegant and robust, well-balanced, intense and smooth, with hints of sugar cane, coffee, ananasso, and pure, with a silky aftertaste.
- Elegant und kräftig, sauber, harmonisch, intensiv und vollmundig, mit Aromen von Zuckerrohr, Kaffee, Ananasso und reiner Natur, mit einem weichen Abgang.



Cod. Art. ALTPNIS da 70 cl
Colanetto in legno di mogano
In a mahogany gift box
Mit Mahagoniholzleiste

GRAPPA PINOT NERO STRAVECCHIA "CORTALTA"

70,00

- 100% bucce d'uva selezionate di Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la vinatura.
- 100% selected Pinot Nero grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking.
- 100% ausgewählte Pinot-Nero-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abtrieb destilliert.
- Secondo il metodo "de Varda" esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo.
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system.
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich.
- Per lunghi periodi in botti di rovere, acciaio e ciliegio.
- In oak, steel and cherry wood barrels for many years.
- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Ahorn- und Kirschholz.
- Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C.
- Enjoy it at 18-20°C for the best-tasting experience.
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C.
- Ambra intensa tendente al giallo oro.
- Intense amber with yellow gold strikes.
- Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen.
- Di grande morbidezza ed eleganza, rotonda, intensa, lunga, ricca, equilibrata, con autorevole bouquet aromatico, conferma le percezioni al profumo.
- Extremely smooth and elegant, well rounded, intense, rich, well balanced with an interesting varietal bouquet, confirming the olfactory perceptions.
- Sehr weich und elegant, vollmundig, kräftig, mit langem Abgang, aromatisch, ausgewogen, mit einem angenehmen Bouquet, stimmt es die Geruchseindrücke.
- Vellutato, rotondo, morbido, gentile, di eccezionale ricchezza aromatica e di suggestive emozioni uniche, le note dolci si fondono con grande autorità e personalità.
- Silky, smooth, well rounded, with rich aromatic complexity, sweet notes blending with great authority and personality.
- Sattig, vollmundig, weich, mild, mit ausgezeichneter und einzigartiger Komplexität, die süßen Noten sind mit einer großen Persönlichkeit perfekt kombiniert.
- Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella lavorazione di primi piatti, antiche carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele e mostarde.
- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, dry fish and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys.
- Ausgezeichnet mit Milchschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge platzierten und Fleischgerichte, sautierten Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gebratenen Käsearten mit Honig und mit Soft eingeleiteten Früchten.



GRAPPA PINOT NERO RISERVA



37,00

Cod. Art. ALCRIS da 70 cl
Cod. Art. ALCRIS150 da 150 cl
Cod. Art. ALCRIS300 da 300 cl
Cod. Art. PTRI da 20 cl



- Bucce d'uva di Teroldego, Pinot Bianco e Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura**
 - Teroldego, Pinot Bianco e Müller Thurgau grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
 - Ausgewählte Teroldego-, Weißburgunder- und Müller Thurgauer-Trauben aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abtsch destilliert
- Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo**
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich
- In barriques di rovere, acacia e ciliegio**
 - In oak, acacia and cherry wood casks
 - In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz
- Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C**
 - Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
 - Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C
- Ambra intenso tendente al giallo oro**
 - Amber with intense yellow gold strikes
 - Warmer Bernstein mit gelbgelben Reflexen
- Particolarmente elegante, di nobile finezza ed intensità, ricorda il profumo di pane appena sfornato, buccia d'arancia, fiori di campo, sambuco e vaniglia**
 - Extremely elegant, fine and intense, frodly haled bread notes, orange zest, wild flowers, elderflower and vanilla hints
 - Sehr elegant, edelkeit und kräftig, mit Noten von frisch gebackenen Brot, Orangenschale, Wildblumen, Holunderblüten und Vanille
- Maridato, ricco, armonico, delicato, con aroma autorevole e di ottima persistenza lasciando piacevoli sentori di vaniglia, mandorle e cioccolato**
 - Smooth, rich, harmonious and delicate, intriguing and persistent aftertaste of vanilla, almonds and chocolate
 - Weich, aromatisch, ausgewogen, mild, mit einem verführerischen Bouquet, lange anhaltend, mit Noten von Vanille, Mandeln und Kakao
- Perfetta con cioccolato al latte e dolci a base di frutta secca e creme. Per piacevoli abbinamenti si consiglia una degustazione con formaggi giovani con miele o mostarde**
 - Perfect with milk chocolate and desserts made with cream and dried fruits. Taste it with cheese, honey and chutneys to single your taste buds
 - Ausgezeichnet mit Milchschokolade, Dessert mit Creme und Dörrobst. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit jungen Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

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

GRAPPA GEWÜRZTRAMINER RISERVA



37,00

- 100% bucce d'uva di Traminer Aromatico del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura**
 - 100% Aromatic Traminer grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Gewürztraminer-Trauben aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abtsch destilliert
- Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo**
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich
- In barriques di rovere, acacia e ciliegio**
 - In oak, acacia and cherry wood casks
 - In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz
- Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C**
 - Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
 - Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C
- Ambra intenso tendente al giallo oro**
 - Amber with intense yellow gold strikes
 - Warmer Bernstein mit gelbgelben Reflexen
- Aromatico, complesso, piacevolmente fruttato dell'uva matura, unitamente con note tostate di mandorla, amaretto e lievito, con sfumature floreali di petalo di rosa, fiori d'arancio, sambuco e gelsomino**
 - Aromatic, complex, fruity of fresh grape, floral notes of rose buds, orange blossoms, elderflower and jamine, toasty notes of almond, amaretto biscuit and yeast
 - Aromatisch, aromenreich, mit angenehmen fruchtigen Nuancen von reifer Traube, mit gerösteten Aromen von Mandeln, Makronen und Hefe sowie blumigen Noten von Rosen, Orangschüten, Holunderblüten und Jasmin
- Di grande morbidezza ed eleganza, piena, ricca, con autorevole bouquet aromatico in grado di sorprendere e conquistare gli estimatori più esigenti e raffinati**
 - Smooth and elegant, rich and full bodied, with an intriguing aromatic bouquet that will satisfy the most demanding palate
 - Sehr weich und elegant, vollmundig, aromenreich, mit einem verführerischen Bouquet für anspruchsvolle und raffinierte Gassen
- Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde**
 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruit salad and ice cream. Interesting with cured cheese and honey
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereichten Käsesorten und Honighon, mit Senf eingelegten Früchten

RISERVE

TRIÈ GRAPPA RISERVA



33,00



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

GRAPPE GIOVANI

GRAPPA TEROLDEGO

25,00



-  100% bucce d'uva di Teroldego del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
 - 100% Teroldego grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Teroldego-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abtsich destilliert
-  Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich
-  Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio
 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift
-  Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 16-17° C
 - Enjoy it at 16-17° C for the best tasting experience
 - Empfehlenswert und ideal bei 16-17° C
-  Brillante, cristallino e trasparente
 - Bright, crystalline and transparent
 - Leuchtend, klar und durchsichtig
-  Intenso, gradevole, complesso e di spiccata finezza con note fruttate di frutti rossi, prugna e con sfumature di viola mammola
 - Intense, pleasant, complex with noble finesse, fruity notes of red fruits, prune and hints of violet
 - Kräftig, angenehm, aromenreich, edelfein, mit Noten von roten Beeren, Pflaumen und Nuancen von Veilchen
-  Aromatico, corposo, elegante con sentori di mandorla e frutti rossi confermando le sensazioni olfattive
 - Harmonious, full bodied, elegant with notes of almond and red fruits confirming the olfactory perceptions
 - Ausgewogen, vollmundig, elegant, mit Noten von Mandeln und roten Beeren, erinnert an die Geruchsempfindungen
-  È fonte di vero piacere con un buon caffè espresso. In cucina è ideale per sfumare risotti, soffritti, ripieni, salse e pesce, perfetta con dolci alla frutta
 - Source of real pleasure with a good espresso coffee. Interesting if used to simmer risotto, stir fries, stuffings, sauces and fish, perfect with fruit desserts
 - Eine Gaumenfreude mit einem guten Espresso. Ideal zur Verfeinerung von Risotti, Saucen, Füllungen und Fischgerichten und perfekt für Dessert mit Obst

GRAPPE GIOVANI

GRAPPA MOSCATO

25,00



-  100% bucce d'uva di Moscato Giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
 - 100% Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Goldmuskateller-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abtsich destilliert
-  Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo
 - Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
 - Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich
-  Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio
 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift
-  Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 16-17° C
 - Enjoy it at 16-17° C for the best tasting experience
 - Empfehlenswert und ideal bei 16-17° C
-  Brillante, cristallino e trasparente
 - Bright, crystalline and transparent
 - Leuchtend, klar und durchsichtig
-  Aromatico, intenso, fine, fragrante, con delicati sentori floreali di rosa canina, fiori d'arancio e magnolia, fruttato di agrumi, pesca e ananas
 - Aromatic, intense, refined, fragrant, with delicate floral hints of rosehip, orange blossom and magnolia, fruity of citrus fruits, peach and pineapple
 - Aromatisch, kräftig, fein, duftend, mit einem blumigen Hauch von Hagebutte, Orangenblüten und Magnolie und fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Ananas
-  Morbido, delicato, raffinato, di grande vivacità con chiaro sottofondo aromatico e note fruttate riscontrate all'esame olfattivo
 - Smooth, delicate, refined, with a clear aromatic background and floral notes perceived on the olfactory examination
 - Sanftig, weich, raffiniert, lebendig, mit einem aromatischen Hintergrund, erinnert an die fruchtigen Geruchsempfindungen
-  Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde
 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honigbrot, mit Senf eingelegten Früchten

55,00

inQuota



WHISKY DI MONTAGNA AMARONE CASK FINISH MOUNTAIN WHISKY AMARONE CASK FINISH



Cod. Art. IQWAMA
44,2 % Vol. Alc. di 70 cl



La regione Alpina del Trentino Alto Adige è decisamente l'emblema della montagna italiana. Un piccolo e fortunato territorio ricco di prati verdi, boschi incontaminati, vette di alta quota, torrenti di acqua pura, ghiacciai delle Dolomiti di Brenta dove sgorga acqua freschissima e cristallina. La famiglia Dolzan da oltre 170 anni prosegue la tradizione della distillazione proprio in questo meraviglioso ambiente dando grande attenzione e rispetto alla natura ed ai lavori antichi di montagna come la coltivazione dell'orzo in alta quota. Questo whisky di montagna è stato invecchiato per lunghe stagioni in cask di rovere e poi ha maturato ulteriormente in cask usate in precedenza per invecchiare il rinomato vino Amarone.

NOTE ORGANOLETTICHE

PROFUMO di nobile finezza ed intensità, con sentori di frutti di bosco maturi con una piacevole nota speziata di cannella, vaniglia, cioccolato amaro e mandorle tostate.
GUSTO morbido, raffinato, con un finale di confettura di ciliegia ed una leggera nota speziata.

The Alpine region of Trentino Alto Adige is undoubtedly the emblem of the Italian mountains. A small, fortunate area rich in green meadows, unspoiled woods, soaring peaks, pure mountain streams and the glaciers of the Brenta Dolomites where cool, clear water springs. The Dolzan family has upheld the tradition of artisanal distillation for over 170 years right here in this beautiful setting, dedicating great care and respect to nature and ancient mountain crafts such as high-altitude cultivation of barley. This mountain whisky has been aged for long seasons in oak casks and then further matured in casks previously used to age the famous Italian Amarone red wine.

TASTING NOTES

AROMA nobile finezza ed intensità, with hints of ripe forest fruits and a pleasantly spiced note of cinnamon, vanilla, dark chocolate and toasted almonds.
TASTE soft and refined with a finish of cherry jam and a lightly spiced note.



L'amaro di luppolo, erbe e radici di Villa de Varda è una miscela di luppolo coltivato sull'altopiano della Paganella, bacche di ginepro, chiodi di garofano, radici di genziana e rabarbaro, assenzio fiorito, foglie di melissa, scorze di arancia amara e molto altro. Un profumo intenso e un sapore seducente caratterizzano Sior Luppulo, che può essere consumato liscio, con ghiaccio, o come base per i cocktails. L'amaro Sior Luppulo è anche un ottimo digestivo, per terminare con piacere una cena di classe.



L'AMARO SIOR LUPPOLO

È ottenuto dalla rivisitazione dell'antica ed esclusiva ricetta della nostra Famiglia, 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 luppolo coltivato in alta montagna, bacche di ginepro, chiodi di garofano, radici di genziana e rabarbaro, assenzio fiorito, foglie di melissa, scorze di arancia amara e molte altre. Il sapiente dosaggio delle miscele, donano a questo Amaro, uno straordinario profumo intenso ed un sapore singolare e seducente.

24,00

inQuota
Mountain Whisky

55,00

inQuota



WHISKY DI MONTAGNA PASSITO DI PANTELLERIA CASK FINISH MOUNTAIN WHISKY PASSITO DI PANTELLERIA CASK FINISH



Cod. Art. IQWPAN
43,3 % Vol. Alc. di 70 cl



La regione Alpina del Trentino Alto Adige è decisamente l'emblema della montagna italiana. Un piccolo e fortunato territorio ricco di prati verdi, boschi incontaminati, vette di alta quota, torrenti di acqua pura, ghiacciai delle Dolomiti di Brenta dove sgorga acqua freschissima e cristallina. La famiglia Dolzan da oltre 170 anni prosegue la tradizione della distillazione proprio in questo meraviglioso ambiente dando grande attenzione e rispetto alla natura ed ai lavori antichi di montagna come la coltivazione dell'orzo in alta quota.

Questo whisky di montagna è stato invecchiato per lunghe stagioni in cask di rovere e poi ha maturato ulteriormente in cask usate in precedenza per invecchiare lo straordinario vino passito di Pantelleria nella magnifica isola Mediterranea.

NOTE ORGANOLETTICHE

PROFUMO raffinato, intenso, gradevolmente fruttato di agrumi maturi e canditi, arricchito da note di mandorla dolce e miele d'acacia.

GUSTO particolarmente delicato, con autorevole bouquet aromatico, floreale e fruttato, ed una leggera mineralità sul finale.

The Alpine region of Trentino Alto Adige is undoubtedly the emblem of the Italian mountains. A small, fortunate area rich in green meadows, unspoiled woods, soaring peaks, pure mountain streams and the glaciers of the Brenta Dolomites where cool, clear water springs. The Dolzan family has upheld the tradition of artisanal distillation for over 170 years right here in this beautiful setting, dedicating great care and respect to nature and ancient mountain crafts such as high-altitude cultivation of barley. This mountain whisky has been aged for long seasons in oak casks and then further matured in casks previously used to age the exceptional passito wine from the beautiful Mediterranean island of Pantelleria.

TASTING NOTES

AROMA sophisticated and intense with pleasantly fruity hints of ripe and candied citrus fruits, enriched with sweet almonds and acacia honey notes.

TASTE especially delicate with a nice floral and fruity bouquet and a light minerality on the finish.

COCKTAILS & GOURMET

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

