

Cod. Art. 1.19.01 da 150 cl

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



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



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



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



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



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



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



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



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

ALTA SELEZIONE

## GRAPPA VECCHIA RISERVA

VIBRAZIONI®



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



## ALTA SELEZIONE

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

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

**VIBRAZIONI®**

### IL CAPOLAVORO DI VILLA DE VARDA

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

