



CARTA DELLE GRAPPE



A Mezzolombardo, nel cuore della Piana Rotaliana in Trentino nel nord Italia, la famiglia Dolzan è sempre stata proprietaria di vigneti e produttrice di grappa fin dagli inizi del 1800. Ogni generazione ha lavorato con entusiasmo e dedizione trasmettendo ai suoi successori i segreti e la passione dell'arte distillatoria giungendo oggi con orgoglio alla sesta generazione.



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

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





Scelta della materia prima

- Selection
- Auswahl der Trauben







DISTILLERIA VILLA de VARDA



Barricaia Villa de Varda - Museo Cose di Casa





ALTA SELEZIONE

GRAPPA AMARONE STRAVECCHIA



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

- Selected Corvina, Corvinone and Rondinella air dried grape skins from Valpolicella, softly pressed and distilled straight after racking
- Ausgewählte und ausgetrocknete Trester von Corvina, Corvinone und Rondinella aus Valpolicella, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Ambra intenso con riflessi giallo oro

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



Armonico, ampio, molto gradevole, sentori fruttati di frutta rossa matura, con note tostate di cacao, mandorla, mallo di noce, caffè e vaniglia

- Harmonious, very pleasant, fruity notes of red ripe fruits, toasted notes of cocoa, almond, walnut hull, coffee and vanilla
- Harmonisch, aromenreich, sehr angenehm, mit fruchtigen Noten von reifen roten Beeren und mit gerösteten Aromen von Kakao, Mandeln, grüner Schale, Kaffee und Vanille



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

- Exceptionally smooth and refined, well rounded, intense, long, rich, well balanced, with interesting aromatic bouquet, floral and toasted
- Besonders weich und raffiniert, vollmundig, kräftig, mit langem Abgang, ausgewogen, mit einem reichen Bouquet von blumigen und gerösteten Aromen



2 cl



grappa da sigaro



ALTA SELEZIONE

GRAPPA GRAN CUVÉE STRAVECCHIA “SCLAVE”



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

- Selected Müller Thurgau and Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking
- 100% ausgewählte Goldmuskateller- und Müller Thurgau-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Intense amber with yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinon mit goldgelben Reflexen



Di elevata morbidezza ed eleganza, intenso, fine, con delicati sentori fruttati di uva bianca matura, albicocca, ciliegia, contraddistinto da sfumature di vaniglia, caffè, amaretto, cacao, pasticceria fresca e frutta a guscio

- Very smooth and refined, intense, fine, with delicate hints of mature grape, apricots, cherry, with interesting notes of vanilla, coffee, amaretto biscuit, cocoa, fresh pastries and nuts
- Besonders weich und elegant, kräftig, fein, mit milden Noten von reifer grüner Traube, Aprikosen, Kirschen und verfeinert mit Aromen von Vanille, Kaffee, Makronen, Kakao, Kleingebäck und Schalenfrüchten



Di grande ricchezza aromatica, particolarmente raffinato e delicato, armonico, equilibrato, floreale, morbido, con piacevole tonalità di spezie dolci, mandorle e miele

- Of great aromatic richness, refined and delicate, harmonious, well balances, floral, smooth, with interesting spicy hints, almonds and honey
- Besonders aromenreich, raffiniert und fein, harmonisch, ausgewogen, blumig, weich, mit angenehmen Noten von süßen Gewürzen, Mandeln und Honig



grappa
da sigaro



2 cl

VILLA
de VARDÀ[®]

GRAPPA DI
MOSCATO
STRAVECCHI

*Invecchiata in barrique
di legni pregiati*

ALBARELLO



RISERVE

GRAPPA PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA



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

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



Ambra intenso tendente al giallo oro

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



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

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



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

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



2 cl





RISERVE

TRIÈ GRAPPA RISERVA



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

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



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Amber with intense yellow gold strikes
- Warmer Bernsteininton mit gelblichen Reflexen



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

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



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

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



2 cl



RISERVE

PIÙ® GRAPPA BARRICATA RISERVA



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

- Bucce d'uva di Traminer Aromatico, Moscato e Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich



Ambra tenue e brillante

- Bright light amber
- Milde Bernsteinfarbe mit strahlenden Reflexen



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

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



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

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



2 cl



VILLA
de VARDA

GRAPPA
DEL TRENINO

MÜLLER
THURGAU
RISERVA

VILLA
de VARDA

VILLA
de VARDA

GRAPPA
DEL TRENINO

GEWÜRZ-
TRAMINER
RISERVA

VILLA
de VARDA

VILLA
de VARDA

RISERVA TRENINA
INVECCHIATA

TRIE
GRAPPA

VILLA
de VARDA



GRAPPE GIOVANI

PIÙ® GRAPPA



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

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



Brillante, cristallino e trasparente

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



Aromatico, fine, fragrante, intenso, elegantemente delicato, con richiami floreali di sambuco e fiori gialli, frutti tropicali, agrumi ed erbe aromatiche

- Aromatic, refined, fragrant, intense, delicate with floral hints of elderflower and yellow flowers, tropical fruits, citrus fruits and herbs
- Aromatisch, fein, duftend, kräftig, elegant und weich, mit Noten von Holunderblüten und gelben Blumen sowie fruchtigen Nuancen von tropischen und Zitrusfrüchten und Kräutern



Morbido, gentile, raffinato, fine, con corrispondenza aromatica tra naso e bocca con retrogusto delicatamente amabile

- Smooth, gentle, refined, with aromatic correspondence between nose and mouth perceptions
- Samtig, elegant, raffiniert, fein, erinnert an die Geruchsempfindungen, mit einem leicht lieblichen Nachgeschmack



2 cl





AMARO SIOR LUPPOLO



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

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

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



2 cl



Da sempre dedichiamo le nostre migliori attenzioni agli ospiti che desiderano immergersi nel magnifico mondo della grappa Villa de Varda.

Abbiamo creato diverse soluzioni per darvi la possibilità di visitarci e di scoprire il calore degli alambicchi, il profumo della barriacaia e a coinvolgente storia della nostra famiglia, distillatori in Trentino da 6 generazioni.



Visita il nostro sito
www.villadevarda.com
o scansiona il codice QR
per scoprire l'accoglienza
di Villa de Varda

- Visit our website www.villadevarda.com or scan the QR-code to discover the Villa de Varda hospitality
- Besuchen Sie unsere Website www.villadevarda.com oder scannen Sie den QR-Code, um die Gastfreundschaft der Villa de Varda zu entdecken

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

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

