






# Vergani

## VILLA DE VARDA GRAPPA MORMORIO RISERVA 150CL



Grappa invecchiata, Villa de Varda, Trento, Italien

|               |   |
|---------------|---|
| Geschmack     |   |
|               | Trocken <span style="float: right;">Süß</span>  |
|               |   |
|               | Fruchtig / Weich <span style="float: right;">Würzig / Herb</span>   |
|               |   |
|               | Leicht <span style="float: right;">Schwer / Gehaltvoll</span>   |
| Jahrgang      | 0   |
| Notizen       | Leuchtendes Gold; intensiver Duft von Fruchtaromen, Orangenschale, Wiesenblumen, Heidelbeeren, Vanille und Zwetschgen. Harmonisch reifer Körper; langer, ausgeprägter Nachhall. |
| Vinifikation  | 3 Jahre in drei verschiedenen, ausgesuchten Barriques ausgebaut.  |
| Traubensorten | Pinot Noir, Müller-Thurgau  |
| Alkohol       | 40 %  |
| Format        | 150 cl  |

### VILLA DE VARDA

Die Tätigkeit der Familie Varda beginnt Anfang des 16. Jahrhunderts in der Ortschaft Mezzolombardo, im Gebiet von Trient, und verbindet sich im Laufe der Jahre mit den wichtigsten Ereignissen der Trentiner Geschichte. Im Jahre 1678 verleiht Leopold der 1., Kaiser von Österreich, Böhmen und Ungarn, Giovanni Battista de Varda, Grappahersteller und Besitzer von Weinbergen und Weinkellern, den Adelstitel. Michele Dolzan beginnt Anfang des 18. Jahrhunderts in denselben Kellerräumen seine Forschungsarbeiten und Fortbildung der Destillierkunst. Dieses stolze Erbe wird heute von Luigi Dolzan weitergeführt.

<http://www.villadevarda.com>