






Vergani

## VILLA DE VARDA GRAPPA MORMORIO CHARDONNAY 150CL



Grappa (Chardonnay), 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>
Notizen	Klar; ausgeprägter Duft, leicht ätherisch, typisch für diese Weinrebe; im Geschmack trocken, harmonisch und weich, nicht aggressiv, ausgeprägt und anhaltend.
Vinifikation	Diskontinuierliches Destillationsverfahren. Ruht danach sechs Monate im Edelstahltank.
Traubensorten	100% Chardonnay
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>