

BRANDY VILLA ZARRI

UN PRESENTE CON SALDE RADICI NEL PASSATO



La storia

La storia del Brandy Villa Zarri è legata alla storia di un'illustre famiglia bolognese e ha inizio nel **1954**, anno in cui **Leonida Zarri** (già consulente da tempo dell'azienda Buton) acquista un'azienda con sede sull'isola di Murano nella laguna di Venezia, la **Pilla**, che produce ottimi brandy, liquori e un aperitivo, il Select, allora di gran moda. Dopo poco, nel 1956, la Pilla viene trasferita dal nuovo proprietario a Castel Maggiore, piccolo paese alle porte di Bologna. Villa Zarri (già Angelelli), antica dimora bolognese del settecento, viene acquistata da Leonida durante la guerra e successivamente utilizzata come residenza estiva per la famiglia. **Nel primissimo dopoguerra, vista la necessità di aiutare famiglie e bambini bisognosi, Leonida la cedette in uso alla Croce Rossa.**

Dopo il restauro da parte dei nipoti, Villa Zarri diventa luogo di feste e convegni mostrando tutto il suo splendore e prestigio.

Il giovane **Guido Fini Zarri**, seguendo il nonno e il padre in questa attività, aveva maturato la certezza che si potesse, anche in Italia, produrre un Brandy di qualità superiore e già da qualche anno impiegava tempo ed energie nel tentativo di "ricostruirne" le fondamenta. Dalla vendemmia del '86 utilizza l'Alambicco Charentais per la distillazione di vino Trebbiano, iniziando così una piccola produzione di grande qualità. Spinto dagli ottimi risultati del lavoro condotto sulla riqualificazione della distillazione del vino in Italia, nel desiderio di divulgare la cultura del Brandy e condividere la sua passione, nel 1987 promuove un convegno scientifico di grande successo divulgativo su **"Il Brandy Italiano di origine"**.

Il **1986** è l'anno della nascita di Villa Zarri e nel 1990 Guido Fini Zarri presenta la prima bottiglia di **Brandy Villa Zarri**, un **prodotto completamente naturale**, derivato dalla

distillazione con metodo discontinuo di vino Trebbiano Romagnolo e Toscano, secondo un rigoroso disciplinare che si ispira a quello francese del Cognac: il risultato è un brandy che non teme confronti, di qualità superiore e di grande stile.



FILOSOFIA E MODALITA' PRODUTTIVE

La filosofia produttiva di **Villa Zarri** è frutto di un'accurata sperimentazione e di una precisa ricerca scientifica che prendono ispirazione dalla metodologia utilizzata per il Cognac francese.

Per ottenere un brandy di altissima qualità bisogna partire da un vino organoletticamente perfetto, quello scelto da Villa Zarri è il **Trebbiano** Romagnolo e Toscano (successivamente non più utilizzato), coltivato secondo le metodologie lavorative in vigna necessarie alla realizzazione di un buon vino. Il Trebbiano è poco aromatico, ha una gradazione alcolica bassa, una buona acidità fissa e conserva queste peculiarità soprattutto se coltivato in pianura e se la vendemmia avviene leggermente anticipata.

Le uve vengono pigiate con pressatura soffice e il mosto ottenuto è messo a decantare a bassa temperatura, in modo che le parti solide si depositino sul fondo, poi viene travasato nel recipiente di fermentazione, dove vengono inoculati lieviti selezionati, senza aggiunta di conservanti (quali l'anidride solforosa).

La distillazione, a Villa Zarri, avviene nei mesi di settembre, ottobre e novembre, appena la fermentazione alcolica del vino è compiuta. Il metodo adottato è quello discontinuo, realizzato tramite l'**alambicco Charentais**. Si tratta di un procedimento molto lento che consta di due passaggi: in questo modo è possibile ottenere un'elevata concentrazione di quelle meravigliose fragranze e aromi caratteristici del vino e allo stesso tempo si eliminano le parti iniziali e finali del distillato, le cosiddette teste e code. L'incantevole liquido che scaturisce dall'alambicco è incolore e raggiunge un valore alcolico di circa 72°.

Con questa gradazione il distillato viene dunque trasferito in botticelle di legno di rovere da 350 litri, provenienti dalle foreste di querce dell'Allier e del Limousin, per l'**invecchiamento**. Dopo un anno in botti nuove, il Brandy, a cui viene aggiunta gradualmente nel tempo acqua distillata per portarlo alla gradazione di consumo, viene travasato in botticelle usate. L'invecchiamento minimo in botte dei ns. Brandy è di 10 anni. La tipologia del legno delle barrique è molto importante: la maggior parte delle botticelle che utilizziamo è di quercia a grana grossa, cioè con una certa porosità che permette all'ossigeno di penetrare meglio all'interno della botte per ossidare l'alcool e i vari componenti contenuti nel brandy. Anche la stagionatura del legno è molto importante (minimo 36 mesi). Tutte queste caratteristiche sono fondamentali per la realizzazione di un brandy di alta qualità.

Un altro aspetto molto importante dell'invecchiamento è il clima: avvolto nel microclima emiliano-romagnolo, caldo-umido d' estate e freddo-umido d'inverno, il brandy subisce un'escursione termica che ne favorisce ulteriormente la maturazione. Indispensabili processi di trasformazione avvengono proprio in questa fase: durante il primo anno di invecchiamento in botti nuove il legno cede i suoi preziosi tannini al distillato, conferendogli profumo, sapore e colore. Durante la seconda parte dell'invecchiamento, quello in botti vecchie, attraverso i pori del legno il distillato incontra l'ossigeno dell'aria e questo connubio scatena alcune reazioni chimiche necessarie al raggiungimento del bouquet finale.

Nel corso dell'invecchiamento il distillato evapora in una misura pari a circa il 3% medio annuale e questa evaporazione, che pur rappresenta un costo molto alto (da 100 litri di distillato dopo 10 anni ne rimangono 70), è indispensabile al miglioramento qualitativo del brandy e al suo ammorbidimento naturale.

Durante le varie fasi di invecchiamento la gradazione decresce, passando al tasso alcolico finale di **44-45 gradi**: il **Brandy Villa Zarri** raggiunge così un equilibrio di gusto, profumo e contenuto alcolico in modo del tutto **naturale senza l'aggiunta di aromatizzanti, coloranti e dolcificanti**.



LA PRODUZIONE

Oggi Villa Zarri produce il **Brandy Assemblaggio Tradizionale** (minimo 10 anni d'invecchiamento), il **Brandy Millesimato** e l'**Acquavite di Vino Chardonnay**. L'azienda produce anche, sempre artigianalmente, da ricetta familiare, il **Nocino biologico**, che riscuote crescente successo di anno in anno.

Due ulteriori liquori sono lo **Cherry Brandy** e il **Brandy e Caffè**: si tratta di due liquori a base di brandy invecchiato 7 anni fatti l'uno con infusione di ciliegie e l'altro con infusione di caffè. Ultimamente è stato aggiunto ai prodotti in listino anche l'**Amaro Zarri**, infuso in alcol di pregiate erbe e radici aromatiche, prodotto seguendo una vecchia ricetta custodita negli archivi delle cantine di Villa Zarri. Grazie alle premesse di qualità su cui Guido Fini Zarri ha lavorato in tutti questi anni, il Brandy in Italia ha riacquisito quella stima e successo che compete ad un distillato così nobile ed elegante. Il Brandy Villa Zarri è un prodotto che si differenzia da qualsiasi distillato italiano per la sua unicità ed esclusività.

Recentemente Villa Zarri ha presentato il **Brandy Villa Zarri 30 anni**, Brandy costituito dalla miscela di distillati delle annate 1987 e 1988 con invecchiamento minimo di 30 anni e il **Brandy aromatizzato con Tabacco Toscano**, un pregiatissimo Brandy al quale sono state aggiunte, in infusione, foglie di tabacco toscano Kentucky: è un distillato ideale per i fumatori di sigaro. I Brandy Villa Zarri si possono trovare nei migliori alberghi, ristoranti...e nelle più esclusive dimore private italiane!

Villa Zarri è inoltre la prima azienda italiana a imbottigliare Brandy Millesimati a pieno grado.

Villa Zarri ha immesso sul mercato dei Brandy Millesimati pieno grado. Essi sono caratterizzati dall'alta gradazione alcolica. Il Brandy mantiene un gusto naturale, intenso e forte, grazie alla scelta di non diluirli: senza aggiunta di acqua distillata questi brandy, terminato il loro percorso di invecchiamento, sono imbottigliati tal quali. La degustazione ne rivelerà tutta l'armonia, l'equilibrio perfetto e l'assoluta naturalezza, ma soprattutto un'incredibile esplosione di profumi e aromi dalla persistenza infinita.



BRANDY ASSEMBLAGGIO TRADIZIONALE 10 ANNI

Frutto dell'assemblaggio di più annate e di diversi invecchiamenti di Brandy. Il numero di anni segnato in etichetta indica l'annata più giovane presente nella miscela, ma mediamente ha un invecchiamento medio superiore a quello indicato. Il nome Assemblaggio Tradizionale nasce dal fatto che tradizionalmente il brandy che si imbottiglia è costituito da una miscela, o assemblaggio, di svariati distillati di annate e invecchiamenti diversi. Questo perché la somma delle diverse caratteristiche organolettiche dei distillati conferisce al brandy assemblato un bouquet molto più armonico e completo.

cod. 17800 cl.50 44%vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Colore ambrato luminosissimo con pennellate oro verde. Preludio olfattivo elegantemente boisé che apre la strada a sentori nitidi di uva sotto spirito, pellame, vaniglia, cannella, frutta secca e foglie di tè nero. All'assaggio, carattere e calore introducono una fine e piacevole tessitura, che conquista facilmente il palato e si stempera in una lunga persistenza speziata.

BRANDY ASSEMBLAGGIO TRADIZIONALE 16 ANNI

Frutto dell'assemblaggio di più annate e di diversi invecchiamenti di Brandy. Il numero di anni segnato in etichetta indica l'annata più giovane presente nella miscela, ma mediamente ha un invecchiamento medio superiore a quello indicato. Il nome Assemblaggio Tradizionale nasce dal fatto che tradizionalmente il brandy che si imbottiglia è costituito da una miscela, o assemblaggio, di svariati distillati di annate e invecchiamenti diversi. Questo perché la somma delle diverse caratteristiche organolettiche dei distillati conferisce al brandy assemblato un bouquet molto più armonico e completo.

cod. 17801 cl.50 44%vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Bagliori luminosi di color topazio.

La delicata tostatura del legno, impreziosita da accenti balsamici e melliti, anticipa una vigorosa scia di cuoio e tabacco, arricchita da un bagaglio intenso di albicocca disidratata e arancia candita. Avvolge la bocca in un abbraccio pieno e coeso, ben definito dalla buona calibratura dell'alcool, che sa ben esaltare il denso patrimonio aromatico, siglato da una chiusura finemente tostata.

BRANDY MILLESIMATO 1997 – 23 ANNI

Il brandy nasce dalla distillazione del vino che, ad ogni vendemmia, ha sempre caratteristiche diverse date dal diverso andamento climatico di quella annata. L'idea del Brandy Millesimato nasce pertanto dal voler imbottigliare un prodotto che riporta le caratteristiche di quella particolare annata. I vini utilizzati sono stati distillati, con metodo discontinuo, utilizzando l'Alambicco Charentais che ne conserva tutte le caratteristiche migliori. I brandy così ottenuti sono stati poi invecchiati in piccole botti da 350 litri di legno di rovere francese delle foreste del Limousin. Nel primo anno di invecchiamento vengono utilizzate botti nuove che conferiscono al distillato colore e tannini. Successivamente il brandy viene travasato in cosiddette botti esaurite che servono quasi esclusivamente per il processo di ossidazione dei tannini e dell'alcool. Durante il periodo di invecchiamento la gradazione alcolica viene lentamente ridotta, mediante aggiunta di acqua distillata, fino alla gradazione di consumo che, per questo brandy, è di 45% vol.

cod. 17804 cl.50 45%vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Ha un luminoso colore ambrato con una sottile unghia oro verde. Esprime un bouquet olfattivo ricco di sentori di cera d'api, iris essiccato, liquirizia, menta e vaniglia, siglato da raffinati accenni di boiserie. In bocca è elegantemente piccante, vellutato e avvolgente; la lunga progressione retrofattiva si accende di ritorni di pepe di Giamaica, vaniglia e bastoncino di liquirizia.



**BRANDY MILLESIMATO 1998 18 ANNI
CON SELEZIONE DI TABACCO TOSCANO**

Già fiore all'occhiello della produzione targata Villa Zarri, questo Brandy Millesimato 1998 18 anni ha qualcosa in più. La base è costituita da un Brandy di una sola annata, la 1998: vino Trebbiano Romagnolo selezionato come materia prima, distillata con metodo discontinuo a mezzo Alambicco di rame Charentais; il passare degli anni, l'uso equilibrato delle botti in legno di rovere francese e la magia del microclima fanno di questo Brandy un prodotto eccezionale. A questo Brandy, già superiore, è stata poi aggiunta, mediante infusione, una selezione di tabacco Kentucky coltivato in Toscana. Il risultato è un prodotto nuovo, raffinato compagno del rito del fumo lento: quello del sigaro. Non solo un Brandy, ma un "sigaro da bere", o meglio "drinking tobacco", come veniva descritto il consumo del tabacco nel XVI secolo.

Attenzione: questo Brandy contiene nicotina per cui va consumato con moderazione.

cod. 17803 cl.50 45%vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Aspetto ambrato molto luminoso. Regala prorompenti aromi di cuoio, goudron, miele di castagno, uva passa, pepe nero e foglie di sigaro. In bocca si mostra raffinatamente caldo e speziato, lievemente tannico, avvolgente e dotato di un esaltante finale caratterizzato da un chiaro accento di legno di liquirizia.

**BRANDY MILLESIMATO 2002 18 ANNI
AFFINATO IN BARRIQUE DI MARSALA FLORIO**

Questo Brandy Millesimato 2002 è stato ottenuto mediante distillazione, con metodo discontinuo con Alambicco Charentais, di un vino Trebbiano Romagnolo della vendemmia 2002 proveniente dalle colline romagnole. Il Brandy è stato poi invecchiato per 17 anni in una botticella da 350 litri di rovere francese proveniente dalla foresta del Limousin.

Il diciottesimo anno del suo invecchiamento lo ha trascorso in una botticella di legno di rovere da 300 litri che aveva contenuto precedentemente un Marsala Florio Vergine 1998.

La botticella, ancora impregnata di questo preziosissimo Marsala, ha conferito al nostro Brandy dei meravigliosi profumi caratteristici che ne hanno arricchito ancora di più il suo corredo aromatico.

cod. 17802 cl.50 49%vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Colore: bagliori ambrati dai riflessi mogano.

Naso: al naso la delicata tostatura del legno di rovere, impreziosita da accenti di liquirizia e frutta secca, prelude ad un'identità aromatica intensa di iris, polvere di cacao, salvia essiccata, noce moscata, un soffio di pepe di Giamaica e sbuffi balsamici.

Bocca: avvolge la bocca in un abbraccio caldo, lievemente piccante e ben coeso, morbidamente avvincente, a esaltare il denso patrimonio aromatico, impreziosito da una lunga scia di cacao e menta.

BRANDY MILLESIMATO 1989 – 28 ANNI A PIENO GRADO

Villa Zarri dà vita alla sua collezione di Brandy a pieno grado scegliendo una particolare annata, la vendemmia 1989. Questo Brandy ha un invecchiamento di 28 anni (imbottigliato nell'anno 2018). L'etichetta evidenzia il millesimo, cioè l'anno della vendemmia e della distillazione, e gli anni di invecchiamento, dando particolare risalto alla gradazione alcolica del prodotto finale. Nati dal vino, che ad ogni vendemmia mostra caratteristiche diverse in base all'andamento stagionale, i Brandy a pieno grado di Villa Zarri derivano da singoli distillati di un'unica partita di vino. Invecchiati inizialmente in piccole botti nuove di legno di rovere, vengono successivamente travasati in cosiddette botti esaurite che servono quasi esclusivamente per il processo di ossidazione dei tannini e dell'alcool.

Terminato il desiderato periodo di invecchiamento il Brandy a pieno grado è pronto per essere imbottigliato, senza aggiunta di acqua distillata che ne ridurrebbe la gradazione alcolica. Il risultato è un prodotto puro, totalmente naturale e dall'identità forte.

L'elevata gradazione di 56,5 gradi suggerisce, per una perfetta degustazione, di preparare il palato e la gola assaporando una sola goccia di Brandy, passandolo con la lingua sul palato. Stimolati i sensi di tutta la bocca, la vera degustazione inizia a piccoli sorsi, con un bicchiere di acqua fresca accanto, per esaltarne gli aromi. Dedicato a chi sa godere di gusti forti e determinati, questo Brandy Millesimato a pieno grado di Villa Zarri è ideale se accostato a gusti semplici, quali un intenso cioccolato fondente ad alta percentuale di cacao, frutta secca, formaggi erborinati, carni affumicate od in accompagnamento ad un buon sigaro.

cod. 17808 cl.50 56,5%vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Si presenta alla vista di un ammaliante colore ambrato pennellato di oro verde. Profuma intensamente di boiserie, pepe nero, cuoio, liquirizia e mandorle al miele, il tutto rifinito con eleganti tocchi di rabarbaro e menta. All'assaggio rivela un gusto caldo, speziato e sorprendentemente delicato, impreziosito da un lunghissimo finale contraddistinto da ritorni possenti di menta e liquirizia.



BRANDY VILLA ZARRI 25 ANNI ANNIVERSARIO

Il Brandy 25 anni Anniversario è uno dei più prestigiosi Brandy della nostra gamma ed è stato imbottigliato nel Settembre 2015. Si tratta di una miscela di 9 distillati di vino Trebbiano Toscano e Trebbiano Romagnolo delle vendemmie 1987 e 1988. Il più giovane Brandy che compone questa miscela è rimasto per oltre 25 anni ad invecchiare nelle nostre botticelle. Tutti i vini sono stati distillati con metodo discontinuo con l'Alambicco Charentais che ne esalta tutte le caratteristiche migliori. I Brandy sono stati poi fatti invecchiare in botticelle da 350 litri di legno di rovere proveniente dalle foreste francesi del Limousin e dell'Allier.

Nel primo anno di invecchiamento sono state utilizzate botti nuove, che conferiscono ai distillati colore e tannini.

Successivamente, i brandy sono stati travasati in botti cosiddette esaurite che servono quasi esclusivamente per l'ossidazione dei tannini e dell'alcool. Durante l'invecchiamento la gradazione alcolica dei Brandy si riduce lentamente, sia per evaporazione naturale dell'alcool attraverso i pori del legno, sia mediante aggiunta di acqua distillata. Un anno prima dell'imbottigliamento i vari Brandy che compongono questa miscela sono stati assemblati insieme e rimessi in botte ad invecchiare in modo da farli armonizzare perfettamente insieme prima della messa in bottiglia. Come tutti i nostri Brandy, anche questo è perfettamente naturale, cioè ad esso non sono stati aggiunti né coloranti, né zucchero né aromatizzanti.

cod. 17807 cl.70 45%vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Colore ambrato molto luminoso. Refoli turbinanti di cera d'api, salvia essiccata, menta e liquirizia incorniciano un profilo netto di tabacco bruno, legni nobili e fichi secchi. L'assaggio è caldo, coinvolgente e di pregevole equilibrio, con un'eco piccante appena accennata. La conclusione è un succedersi lungo e appagante di frutta secca e spezie fini, esaltate da un delicato accenno di liquirizia dolce.

**BRANDY VILLA ZARRI 30 ANNI
ASSEMBLAGGIO 1987-88**

Il Brandy 30 anni Assemblaggio 1987-88 si aggiunge alla ormai numerosa serie dei nostri Brandy lungamente invecchiati e ad oggi, fra gli imbottigliati, è quello più invecchiato. Il prodotto segue la scia del nostro Brandy 25 anni Anniversario e si compone anch'esso della miscela di 9 distillati di vino Trebbiano Toscano e Trebbiano Romagnolo delle vendemmie 1987 e 1988.

Il più giovane Brandy che compone questa miscela è rimasto per oltre 30 anni ad invecchiare nelle nostre botticelle di rovere francese della capacità di 350 litri.

Tutti i vini sono stati distillati a mezzo del nostro Alambicco Charentais a due passaggi, un piccolo impianto di distillazione fabbricato interamente in rame che, maneggiato con sapienza, permette di ottenere distillati di vino di qualità superba.

L'invecchiamento dei Brandy, come già detto, avviene in piccole botti di rovere di Limousin e di Allier. Nel primo anno di invecchiamento si utilizzano solo botti nuove, che conferiscono ai distillati colore e tannini.

Poi, dopo un anno di botte nuova, i distillati vengono travasati in botti cosiddette esaurite, cioè utilizzate da oltre quattro anni, che servono quasi esclusivamente per l'ossidazione dei tannini e dell'alcool.

Durante l'invecchiamento i distillati perdono molto lentamente gradazione alcolica, sia per evaporazione naturale attraverso i pori del legno, sia mediante aggiunta di acqua distillata. Un anno prima dell'imbottigliamento i vari Brandy che compongono questa miscela sono stati assemblati insieme e rimessi in botte ad invecchiare in modo da farli armonizzare perfettamente. Come tutti i nostri Brandy, anche questo è completamente naturale, cioè privo di coloranti, zucchero e aromatizzanti. Questo Brandy è stato imbottigliato nel mese di Novembre 2020.

cod. 17809 cl.70 45%vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Meraviglioso colore ambrato con riflessi mogano.

Naso coinvolgente e seducente, intarsiato di aromi di tabacco, cioccolato bianco, ciliegie sotto spirito, cuoio, boiserie, miele di castagno, cera d'api e caramella mou, il tutto impreziosito da splendide rifiniture di creme brûlée e spiccati accenti balsamici.

Soffice e caldo al palato, si esprime in un abbraccio voluttuoso, lasciando una lunga e raffinata persistenza, siglata da coerenti ritorni retrofattivi.



ACQUAVITE DI VINO CHARDONNAY

L'Acquavite di Vino Chardonnay è un'acquavite non invecchiata, imbottigliata dopo un anno di riposo all'interno di un recipiente in acciaio inossidabile.

Lo Chardonnay è un vino decisamente più profumato rispetto al Trebbiano, vino alla base della produzione dei Brandy Villa Zarri, ma al tempo stesso molto fine e delicato.

Questo distillato è stato studiato per soddisfare coloro che amano i prodotti freschi e fruttati, non arricchiti dai complessi aromi conferiti dall'invecchiamento in botti di legno.

Questa Acquavite si inserisce, da un punto di vista organolettico, sulla linea delle acquaviti d'uva.

cod. 17810 cl. 50 43%vol.

cod. 17811 cl.150 43%vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Brillante e perfettamente incolore.

Un elegantissimo bouquet di fiori freschi rimarca dolci cenni di susina matura e pesca sotto spirito, proiettati su uno sfondo agreste fitto di erbe aromatiche e fieno fresco. Accarezza il palato con toni caldi e morbidi, esaltati da un tocco lievemente pepato che accompagna un finale armonioso e avvolgente, caratterizzato da una scia sapientemente modulata da spunti nitidi di liquirizia.

CHERRY BRANDY

Il desiderio di riscoprire e rilanciare un liquore che appartiene ad un importante passato della tradizione liquorista italiana ha spinto Villa Zarri a realizzare il Cherry Brandy: il Brandy Villa Zarri, distillato di vino invecchiato 7 anni in piccole botticelle di rovere francese, incontra le pregiate ciliegie provenienti da Castello di Serravalle - paese situato sulle colline bolognesi, a ridosso della provincia di Modena, appartenente al comprensorio delle ciliegie tipiche di Vignola, accreditate come le migliori d'Italia.

Per ottenere il risultato ottimale, vengono utilizzate due tipi di ciliegie, il durone della marca e il nero secondo, dalle caratteristiche estremamente diverse. Il primo è un durone dal colore rosso chiaro molto profumato, dal sapore acidulo e dalla pasta consistente e carnosa, il nero secondo è invece di colore rosso scuro tendente al violaceo e ha una pasta molto dolce e succosa.

La macerazione delle ciliegie nel brandy dura due mesi, al termine dei quali il brandy viene separato dai duroni. Durante la fase della macerazione avviene un processo osmotico grazie al quale la ciliegia cede la sua parte liquida al brandy - acqua, zucchero e aromi - e contemporaneamente assorbe l'alcol dal brandy che, in due mesi di macerazione, arriva ad una gradazione alcolica del 40%.

A questo punto è pronto per essere filtrato e imbottigliato.

cod. 17815 cl.50 40%vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma - Bibenda)

Granato vivido con unghia appena aranciata.

L'intensa espressione aromatica della ciliegia costituisce l'aristocratico preludio alle suadenti sensazioni di legno, cuoio e tabacco, cosparse da soffici sentori di erbe fini.

La dolcezza e il calore calibrano un sorso appagante e coinvolgente, ricco di ritorni retrofattivi, ben presenti nel lungo finale, caratterizzato da un'armoniosa e appagante coerenza.

Suggerimenti di consumo: suggeriamo di consumarlo a temperatura ambiente (18/20 gradi) a fine pasto, da solo o in accompagnamento a biscotteria secca, dolci con marmellate di frutta o cioccolato fondente. D'estate è eccellente freddo, con alcuni cubetti di ghiaccio. Ottima base per cocktails e long drinks.



NEW ORANGE BRANDY

Questo liquore nasce dall'infusione di scorze d'arancia dolce e d'arancia amara in un nostro Brandy di vino Trebbiano invecchiato per 7 anni in botticelle di rovere francese da 350 litri. Le arance provengono esclusivamente da aranceti italiani. Il raffinatissimo abbinamento dei profumi degli oli essenziali rilasciati dalle scorze d'arancia con gli aromi del brandy invecchiato è un grande classico della liquoreria internazionale. La cosa fondamentale per ottenere un risultato di grande livello qualitativo è quello di utilizzare ingredienti della massima qualità, come noi facciamo per preparare questo nostro liquore.

Il New Orange Brandy Villa Zarri si può consumare liscio o con ghiaccio, a fine pasto, ma può essere utilizzato per la realizzazione di premium cocktails ed in cucina per la preparazione di grandi dessert.
cod. 17816 cl.50 40%vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Color topazio con bagliori mogano. Sprigiona al naso raffinati sentori di arancia candita, zenzero, vaniglia, eucalipto, cannella, pasticceria e foglie di tè. La bocca è conquistata d'impatto dal prezioso equilibrio tra calore e dolcezza. Avvolgente, lievemente piccante, lungo e ricco di seducente personalità. Interminabili i ritorni di canditi e tabacco dolce.

BRANDY E CAFFÈ

Il Liquore Brandy e Caffè Villa Zarri è un prodotto nuovo, che svela un inedito abbinamento di sapori. Il liquore nasce dall'infusione di un caffè di altissima qualità proveniente dall'India, una specie arabica di bassissima acidità denominata "Plantation A", nel distillato di vino trebbiano invecchiato 7 anni in botticelle di rovere francese.

L'infusione dura pochissimi giorni, durante i quali il caffè macinato cede sapori e profumi al brandy. Al termine, dopo aver aggiunto acqua, per portarlo alla gradazione di consumo, 40°, e zucchero, per ammorbidire l'amaro del caffè, l'infuso viene filtrato e lasciato riposare per almeno un anno prima di essere imbottigliato. Il risultato è un prodotto che riunisce in sé, in armonica fusione, gli aromi "cioccolatosi" dello straordinario caffè impiegato e i profumi del distillato di vino invecchiato Villa Zarri.

cod. 17817 cl.50 40%vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Colore "tonaca di frate" con sottili sfumature oro verde.

La fragranza del caffè tostato introduce aromi "cioccolatosi" e speziati, di pepe di Giamaica e noce moscata, gradevolmente rifiniti da sottili accenti di liquirizia.

Il sorso è coerente e raffinato, appena dolce, caldo e molto persistente. Il finale chiude il cerchio, riportando sul proscenio accattivanti note di arabica.

Suggerimenti di consumo: da assaporare a fine pasto come digestivo, a temperatura ambiente, oppure d'estate freddo, con alcuni cubetti di ghiaccio.

Abbinamenti: eccellente con cioccolato fondente al 70%; tradizionale, ma sempre attuale, con gelato di crema.

LIQUORE NOCINO BIOLOGICO

Antica tradizione nel territorio della Regione Emilia- Romagna, la produzione del Liquore Nocino Villa Zarri segue una vecchia ricetta di famiglia e viene elaborato interamente a mano.

Tutti gli ingredienti utilizzati per preparare questo liquore sono biologici, a cominciare dai mali di noce, raccolti, come tradizione vuole, il 24 Giugno, giorno di San Giovanni, quando il mallo ha raggiunto la sua maturazione, ma non ha ancora formato la parte legnosa.

A questo punto le noci vengono tagliate con grosse forbici in 4 spicchi e messe a macerare in alcol buongusto a 95 gradi con l'aggiunta di chiodi di garofano, stecche di cannella, zucchero e acqua.

L'infuso rimane in macerazione per 60 giorni circa e, ogni giorno, viene rimescolato manualmente con un bastone di legno. Terminato il periodo di infusione il Nocino viene lasciato riposare per almeno un anno in un recipiente di acciaio, poi viene filtrato e imbottigliato.

cod. 17813 cl. 50 43%vol.

cod. 17814 cl.150 43%vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Colore testa di moro con nuance “terra di Siena”.

Al naso sprigiona un profluvio di cannella e chiodi di garofano, subito ampliati da intense sensazioni di mallo di noce e liquirizia dolce.

In bocca esprime perfetto equilibrio tra carattere e morbidezza, racchiusi in un corpo agile

e armonioso, ben siglato da un lungo finale speziato.

Suggerimenti di degustazione: da consumare a fine pasto a temperatura di 18/20 gradi. D'estate è molto piacevole con alcuni cubetti di ghiaccio. Si abbina con frutta secca, cioccolato fondente, biscotteria secca e, in stagione, con le castagne arrostiti.



AMARO ZARRI

Il nostro Amaro nasce dalla tradizione della famiglia Zarri, seguendo una ricetta custodita da mezzo secolo negli archivi delle cantine di Villa Zarri.

Questo digestivo viene preparato con infusioni a freddo in alcol di 28 pregiatissime erbe e radici aromatiche dal gusto amaro ed elegante, fra cui possiamo citare il quassio, il rabarbaro, l'assenzio, il colombo, la liquirizia, la menta, la china, la genziana, la scorza di arancio amaro e dolce e tante altre.

L'estratto così ottenuto viene poi lasciato riposare per molti mesi in un contenitore di acciaio, prima di essere portato alla gradazione di consumo di 35 gradi.

A questo punto è pronto per essere filtrato e imbottigliato.

cod. 17818 cl. 70 35%vol.

cod. 17819 cl.150 35%vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

A cura di Paolo Lauciani (AIS Roma – Bibenda)

Luminosa tonalità testa di moro con unghia oro verde.

Il profilo olfattivo è ampio ed elegante, ricco di seducenti profumi di scorza d'arancia, rabarbaro, menta, genziana, aloe, corteccia di china, mallo di noce, liquirizia, prugne secche, caffè torrefatto ed erbe officinali.

Sul palato arriva morbido e perfettamente bilanciato, avvolgente e moderatamente caldo; sfoggia una lunga progressione gustativa nella quale si esaltano le note di caffè tostato e legnetto di liquirizia, impregiate da raffinati echi balsamici.

FORMATI MAGNUM



cod.17811 cod.17812

cod.17806

cod.17805

cod.17819 cod.17814