

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