

A·Z·I·E·N·D·E

VILLA ZARRI

Brandy per passione

UN'AZIENDA GIOVANE CHE PRENDE IL NOME DA UN'ANTICA VILLA DEL SETTECENTO:
FUSIONE DI PRESENTE E PASSATO, TRADIZIONE E MODERNITÀ,
DA CUI NASCE UN PRODOTTO UNICO.



Villa Zarrì è un'antica dimora del Settecento, di proprietà della famiglia Zarrì, oggi luogo di feste e convegni. Proprio questa villa, immersa in un meraviglioso parco, ha dato il nome all'azienda di Castelmaggiore, in provincia di Bologna, nata nel 1989 grazie all'impegno e alla passione di Guido Fini Zarrì, che nel 1990 presenta la prima bottiglia di Brandy Villa Zarrì, prodotto di punta dell'azienda bolognese, completamente naturale, derivato dalla distillazione con metodo discontinuo di vino Trebbiano romagnolo e toscano. La filosofia produttiva di Villa Zarrì è frutto di un'accurata sperimentazione e di una precisa ricerca scientifica che prendono ispirazione dalla metodologia utilizzata per il Cognac francese. Un vino dalle caratteristiche organolettiche perfette, un sapiente e studiato metodo di distillazione, la scelta dei migliori 'legni' per l'invecchiamento e delle migliori condizioni climatiche in cui esso deve avvenire: è questa la 'ricetta' che rende unico il Brandy Villa Zarrì. Oggi l'azienda propone diversi prodotti: Brandy Assemblaggio Tradizionale (minimo 10 anni di invecchiamento), Brandy Millesimato (Riserva 18 anni), Acquavite di vino chardonnay, Nocino biologico, Cherry Brandy, Brandy al caffè (Brandy invecchiato sei anni con infusione di ciliegie o caffè). Novità di quest'anno sono Zarrì Gold, Brandy millesimato 1986, 20 anni, con produzione limitata in bottiglie completamente serigrafate in oro e Brandy 18 anni al tabacco toscano, pregiato brandy con l'aggiunta, per infusione, di foglie di tabacco toscano Kentucky.

Antonella Mina

