

**Files**

# LUXURY

A QUESTION OF STYLE



## **Fashion & Cinema**

With or without you

## **Watches**

"Per Aspera ad Astra"  
with sparkling emotions

## **High Jewelry**

Chanel 1932.  
Looking toward the stars

## **Beauty**

Precious fragrances & skincare

## **Travel**

Luxury trends and suggestions  
for winter wellness

## **GISELE BÜNDCHEN**

A career based  
on commitment



**MADE IN ITALY**

## È TEMPO DI FESTA

Il "Caviar Party" è un vero e proprio percorso gustativo ed emozionale: un'idea di **CAVIAR GIAVERI** che inizia con gli occhi per proseguire con un gusto raffinato ed elegante, per scoprire attraverso ogni etichetta tutte le diverse caratteristiche e la storia del caviale. Assaggiarlo correttamente aiuta a godere degli aromi e a riconoscere i particolari sapori, cucchiaino dopo cucchiaino.

Si parte con il Caviale Siberian Classic di colore grigio ambrato, con note gustative iodate e delicate. Si prosegue con il Caviale Osietra Classic, di colore marrone con note gustative più complesse e marine, sfumature di noce, uova croccanti e prelibate, da sempre apprezzato dagli intenditori più esigenti. Al terzo posto il Beluga Siberian, grigio brunoastro con un sapore burroso, uova morbide e di grandi dimensioni: fiore all'occhiello della Collezione Giaveri. Si prosegue con il Caviale White Sturgeon Deluxe, grigio antracite-nero con sfumature amabili e leggere, equilibrato e versatile. Si passa al Caviale Golden Sterlet, esclusivo e raro, giallo oro con caratteristiche decise e uniche. Il sesto "assaggio" è il Sevruga, grigio perlato con note marine decise, è il caviale più piccolo. Si prosegue con il Persian Osietra, il più ricercato: color oro e consistenza croccante lo rendono una delle prelibatezze più esclusive. Per finire il famoso Caviale Beluga, grigio perlato con uova delicate e di grandissimo calibro: ci vogliono 30 anni per ottenere questo caviale da degustare in tutta la sua purezza per un'esperienza indimenticabile. Un cofanetto speciale per una verticale che come per i vini provenienti dallo stesso produttore, permette di comprendere l'evoluzione di un prodotto unico come il caviale attraverso le sue molteplici declinazioni.

## IT'S PARTY TIME!

A "Caviar Party" is a real emotional and taste journey: an idea developed by **CAVIAR GIAVERI** that begins with the eyes to then proceed with an elegant and refined taste, to discover through each label all the different characteristics and the history of caviar. Tasting it correctly helps to enjoy the aromas and to recognize the particular flavors, spoon after spoon.

It all begins with Caviale Siberian Classic, an amber grey color, with iodized and delicate taste notes. Then comes Caviale Osietra Classic, a brown color with more complex and marine taste notes, shares of nut, crisp and exquisite eggs, always appreciated by the most demanding connoisseurs. Third place goes to Beluga Siberian, brownish grey with a buttery taste, soft and large eggs: the star of the Giaveri Collection. The journey continues with Caviale White Sturgeon Deluxe, anthracite grey/black with light and pleasant nuances, balanced and versatile. Then comes Caviale Golden Sterlet, rare and exclusive, golden yellow with decisive and unique characteristics. The sixth "taste" is Sevruga, pearl grey with decisive marine notes, it is the smallest caviar. The list continues with Persian Osietra, the most wanted: golden color and crisp consistency make it one of the most precious. In conclusion, the famous Caviale Beluga, pearl grey with delicate yet very large eggs: it takes thirty years to obtain this caviar, to be enjoyed in all its purity for an unforgettable experience. A special vertical container such as that used for the wine from the same producer demonstrates the evolution of a product as unique as caviar, through its multiple declinations.

