



GRAZIELLA®

ITALIAN LUXURY SINCE 1958

L'Orafa

Since 1946

I T A L I A N O



Gold Art

Wedding
From classic
to alternative
bands and rings

Visual
Dress code:
just one jewel,
but the best one

L'ORAFI ITALIANO 4, 2016 € 5,00

In caso di mancato ricevimento inviare al CNIP di Milano Rozzano per la restituzione al mittente previo pagamento costi



GRAZIELLA®

ITALIAN LUXURY SINCE 1958

Speciale
AREZZO

Nella pagina precedente:
A sinistra: bracciale rigido in oro giallo di **Richline**.
A destra: bracciale Arcadia in oro giallo e diamanti brown di **Treemme**.
■ Opening page:
Left: a bangle in yellow gold by **Richline**. Right: Arcadia bracelet in yellow gold and brown diamonds by **Treemme**.

In questa pagina, dall'alto:
bracciale rigido in oro, smalti e seta della collezione Rosa di **Graziella**. Bracciale a schiava in oro giallo e pavé di diamanti di **Timeline**. Designer Rinaldo Sisi. Rappresenta le squame di un cocodrillo questo bracciale della linea Animine di **Nemesi**, disponibile in oro o in argento.
■ This page, from top: gold bangle with enamels and silk from the Rosa collection by **Graziella**. Bangle in gold and diamond pavé by **Timeline**. Designer Rinaldo Sisi. A bangle from the Animine line by **Nemesi** representing a crocodile's scales; available both in gold and silver.



GRAZIELLA®

ITALIAN LUXURY SINCE 1958



In questa pagina; a sinistra: l'interno del Caffè dei Costanti, in centro ad Arezzo, immortalato anche nel film *La Vita è Bella*. Qui sotto: l'esterno del Graziella Patio Hotel, hotel di charme a poca distanza dalla Basilica di San Francesco. Al centro della pagina: il celebre crocifisso dipinto da Cimabue, conservato all'interno della Chiesa di San Domenico. In basso a destra: un particolare delle Storie della Vera Croce, opera di Piero della Francesca.



which has served local homemade food for four generations. With its rich culinary tradition, Arezzo not only specialises in the production of excellent cold cuts (capocollo, finocchiona, PDO Tuscan prosciutto, Tuscan salami, soppressata and tarese del Valdarno) and aged cheeses (goat cheese, raw-milk pecorino cheese and abbucchiato aretino), but also typical dishes such as ribollita (a vegetable and stale bread soup with peasant origins, the name of which means "reboiled" as it was originally made by reheating leftover soup) and Chianina meat. Another local excellence is obviously wine. In this regard, visitors may enjoy the Tuscan countryside around Arezzo by driving along the Terre di Arezzo Road of Wine, which runs for 200 km through the four valleys around the city: Casentino, Arno Valley, Chiana Valley and the Tiber Valley. A journey through wineries, castles, hamlets, vineyards and olive groves to discover local food and wine, while tasting some good Chianti or Syrah wine produced on the spot.

