





BRANDY ACQUAVITE DI VINO


INVECCHIATO OLTRE 10 ANNI
AGED OVER 10 YEARS / ÜBER 10 JAHRE GEREIFT


- 


Distillato di vino selezionato del Trentino
- Selected wine from Trentino
- Ausgewählter Wein aus Trentino
- 


Secondo il metodo "de Varda": esclusivo, artigianale e a ciclo discontinuo
- Following our exclusive "de Varda" method: artisanal with a steam discontinuous system
- Nach der "De Varda-Methode": exklusiv, handwerklich und diskontinuierlich
- 

In barriques di rovere, acacia e ciliegio
- In oak, acacia and cherry wood casks
- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz
- 

Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C
- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C
- 

Ambra intenso tendente al giallo oro
- Amber with intense yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen
- 

Delicato, fine, elegante, chiari sentori fruttati di uva passa e ciliegia marasca, con note tostate di frutta secca, caffè, vaniglia e cacao
- Delicate, refined, elegant, with clear fruity notes of raisins and morello cherry, toasty hints of dried fruits, coffee, vanilla and cocoa
- Weich, fein, elegant, mit fruchtigen Noten von Rosinen und Sauerkirschen, sowie mit gerösteten Aromen von Dörrobst, Kaffee, Vanille und Kakao
- 

Rotondo, armonico, di autorevole ricchezza aromatica e persistenza, lascia un gradevole sentore di cioccolato, spezie e vaniglia
- Well rounded, harmonious, great aromatic richness and persistence, leaves a divine chocolate, spices and vanilla aftertaste
- Vollmundig, ausgewogen, aromenreich und lange anhaltend, mit angenehmen Nuancen von Schokolade, Gewürzen und Vanille
- 

Perfetto con cioccolato, pasticceria secca e a base di mandorle e spezie. In cucina per sfumare carni e crostacei ed insaporire ripieni
- Perfect with chocolate and almond and spices dry pastries. Idea to deglaze meat and shellfish dishes, delightful if added to stuffings
- Perfekt mit Schokolade und Gebäck mit Mandeln und Gewürzen. Man kann Fleischgerichte, Krebstiere und Füllungen würzen

