


Cod. Art. 1.07.05 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.08 da 50 cl

Cod. Art. 1.08.06 da 20 cl


GRAPPE GIOVANI

GRAPPA
CHARDONNAY

- 


100% bucce d'uva di Chardonnay del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

 - 100% Chardonnay grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Chardonnay-Trester aus Trentino, leicht gepresst und sofort nach dem Abstich destilliert

- 


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

- 


Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio

 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift

- 


Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C

 - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience
 - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C

- 


Brillante, cristallino e trasparente

 - Bright, crystalline and transparent
 - Leuchtend, klar und durchsichtig

- 


Gradevole, fine, ampio, variegato, fragrante, delicatamente fruttato di mela golden, albicocca, agrumi e nocciole, ricordi di miele e fiori gialli

 - Pleasant, refined, broad, complex, fragrant, delicately fruity of golden apple, apricot, citrus fruits and hazelnuts, lovely hints of honey and yellow flowers
 - Angenehm, fein, aromenreich, vielfältig, duftend, mit milden Noten von Golden Delicious Äpfeln, Aprikosen, Zitrusfrüchten, Haselnuss, Honig und gelben Blumen

- 

Armonico, morbido, ricco, equilibrato, elegante, fruttato e floreale, di grande lunghezza e complessità con sentori di crosta di pane fresco e miele

 - Harmonious, smooth, rich, balanced, elegant, floral and fruity, of great persistence and complexity with hints of freshly baked bread and honey
 - Harmonisch, weich, aromenreich, ausgewogen, elegant, fruchtig und blumig, lange anhaltend und vielfältig mit Noten von frischer Brotkruste und Honig

- 

È fonte di vero piacere con un buon caffè espresso. In cucina è ideale per sfumare risotti, soffritti, ripieni, salse e pesce, perfetta con dolci alla frutta

 - Source of real pleasure with a good espresso coffee. Interesting if used to simmer risotto, stir fries, stuffings, sauces and fish, perfect with fruit desserts
 - Eine Gaumenfreude mit einem guten Espresso. Ideal zur Verfeinerung von Risotti, Saucen, Füllungen und Fischgerichten und perfekt für Dessert mit Obst

