



GRAPPA NOSIOLA

- 


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

 - 100% Nosiola grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Nosiola-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

- 


Gentile, elegante e raffinato, floreale di fiori bianchi, delicatamente fruttato di mela, nocciola ed infusi d'erbe

 - Gentle, elegant and refined, white flowers, delicately fruity of apple, hazelnuts and herbs
 - Mild, elegant, raffiniert, mit Noten von weißen Blumen und fruchtigen Nuancen von Apfel, Haselnuss und Kräutertee

- 

Morbido, gradevole, raffinato, armonico, equilibrato, fresco e delicato, conferma lo splendido concerto di sensazioni avvertite al profumo

 - Smooth, pleasant, refined, harmonious, balanced, fresh and delicate, confirms the splendid olfactory perceptions
 - Weich, angenehm, raffiniert, harmonisch, ausgewogen, säurebetont, mild, erinnert an die Geruchsempfindungen

- 

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

