



GRAPPA PINOT GRIGIO

- 


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

 - 100% Pinot Grigio grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Pinot Grigio-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

- 


Equilibrato, gradevole, delicatamente fruttato e di grande finezza, minerale, frutta bianca, agrumi ed erbe aromatiche

 - Balanced, pleasant, delicately fruity and greatly refined, mineral, white fruit, citrus fruits and herbs
 - Ausgewogen, angenehm, mit fruchtigen Nuancen, edelfein, mineralisch, mit Noten von weißen Früchten, Zitrusfrüchten und Kräutern

- 

Morbido, fragrante, di buona struttura ed equilibrio, persistente con evidenti sentori di mela golden e pera

 - Smooth, fragrant, of great structure and balance, persistent with clear notes of golden apple and pear
 - Weich, duftend, kräftig und ausgewogen, lange anhaltend, mit klaren Noten von Golden Delicious Äpfeln und Birnen

- 

Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde

 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten

