




## GRAPPA PINOT NERO

- 


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

  - 100% Pinot Noir grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
  - 100% Blauburgunder-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
  
- 

Robusto, intenso, ampio, rotondo, con netti sentori di ciliegia marasca, ribes nero, lampone e frutti rossi

  - Robust, intense, broad, well rounded, with clear hints of morello cherry, black currant, raspberry and red fruits
  - Robust, kräftig, aromenreich, vollmundig, mit fruchtigen Noten von Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und roten Beeren
  
- 

Caratteristico, armonico, morbido, elegante, equilibrato, persistente e deciso

  - Characteristic, harmonious, smooth, elegant, balanced, persistent and firm
  - Charakteristisch, harmonisch, weich, elegant, ausgewogen, lange anhaltend und ehrlich
  
- 

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

