


Cod. Art. 1.07.08 da 70 cl
 Cod. Art. 1.11.10 da 50 cl
 Cod. Art. 1.08.07 da 20 cl


GRAPPE GIOVANI

GRAPPA TEROLDEGO

- 


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

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

- 


Intenso, gradevole, complesso e di spiccata finezza con note fruttate di frutti rossi, prugna e con sfumature di viola mammola

 - Intense, pleasant, complex with noble finesse, fruity notes of red fruits, prune and hints of violet
 - Kräftig, angenehm, aromenreich, edelfein, mit Noten von roten Beeren, Pflaumen und Nuancen von Veilchen

- 

Armonico, corposo, elegante con sentori di mandorla e frutti rossi confermando le sensazioni olfattive

 - Harmonious, full bodied, elegant with notes of almond and red fruits confirming the olfactory perceptions
 - Ausgewogen, vollmundig, elegant, mit Noten von Mandeln und roten Beeren, 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

