

Cod. Art. 1.02.06 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.04 da 50 cl

RISERVE

GRAPPA MOSCATO RISERVA



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

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

- 100% Goldmuskateller-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



In barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood casks

- In Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20°C

- Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience

- Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C



Ambra intenso tendente al giallo oro

- Amber with intense yellow gold strikes

- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Aromatico, armonico, piacevolmente fruttato di ananas, agrumi molto maturi e mela renetta, con delicati sentori floreali di sambuco, acacia, glicine e rosmarino

- Aromatic, harmonious, pleasingly fruity of pineapple, ripe citrus fruit and renetta apple, with delicate floral hints of elderflower, acacia flower, wisteria and rosemary

- Aromatisch, ausgewogen, mit angenehmen fruchtigen Noten von Ananas, reifen Zitrusfrüchten und Renette, mit milden Nuancen von Holunder- und Akazienblüten, Glyzinie und Rosmarin



Particolarmente morbido, gradevole, vellutato, vegetale, fine, di grande eleganza aromatica e balsamica

- Smooth, extremely pleasant, velvety, vegetal aroma, refined, of great aromatic richness and complexity

- Sehr weich, angenehm, samtig, fein, mit einem grünen Hauch, aromatischer Eleganz und Kräuternoten



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

