

Cod. Art. 1.02.03 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.02 da 50 cl

Cod. Art. 1.08.02 da 20 cl

RISERVE**GRAPPA PINOT NERO
RISERVA**

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



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



Franco, con evidenti sentori tostati di caffè e vaniglia, frutta a guscio, piacevolmente caratterizzato da sfumature fruttate di ciliegia marasca, ribes nero e frutta rossa

- Clear cut with toasty hints of coffee, nuts and vanilla, pleasingly characterized by fruity notes of morello cherry, blackcurrants and red berries
- Ehrlich, mit gerösteten Aromen von Kaffee, Vanille, Schalenfrüchten und raffiniert mit Nuancen von Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren und roten Beeren



Persistente, morbido, lungo, caratterizzato da grande ricchezza aromatica e con note tostate di crosta di pane, mandorla, cacao, mallo di noce e caffè

- Persistent, smooth, long, with great aromatic complexity and toasty notes of bread crust, almonds, cocoa, walnut hull and coffee
- Lange anhaltend, weich, aromenreich, mit gerösteten Aromen von Brotkruste, Mandeln, Kakao, grüner Schale und Kaffee



Perfetta con cioccolato al latte e dolci a base di frutta secca e creme. Per piacevoli abbinamenti si consiglia una degustazione con formaggi giovani con miele o mostarde

- Perfect with milk chocolate and desserts made with cream and dried fruits. Taste it with cheese, honey and chutneys to tingle your taste buds
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Dessert mit Creme und Dörrobst. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit jungen Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

