



## GRAPPA PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

- 


Bucce d'uva di Primitivo di Manduria della Puglia, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

  - Primitivo grape skins from Puglia. Softly pressed and distilled straight after raking
  - Primitivo-Trester aus Apulien, 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
- 

Con sfumature fruttate dell'uva d'origine, piccoli frutti di bosco, marmellata di mirtillo, uva passa, con note tostate

  - Clear fruity notes of the grape variety, berries, blackberry jam, raisins and toasty notes
  - Und mit Senf eingelegten Früchten Noten von Primitivo-Trauben, kleinen Waldbeeren, Heidelbeermarmelade, Rosinen und gerösteten Aromen
- 

Particolarmente elegante e delicato, con spiccata ricchezza aromatica e di persistenza, con evidenti sentori fruttati, floreali e con note tostate

  - Particularly elegant and delicate with an interesting aromatic richness and persistence, with clear fruity, floral and toasty notes
  - Besonders elegant und weich, aromenreich und lange anhaltend, mit klaren fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten
- 

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 Früchteneingelegten Früchten

