

Cod. Art. 1.15.03 da 70 cl
 Cofanetto in legno di mogano
 In a mahogany gift box
 Mit Mahagoniholzkiste

GRAN CRU

GRAPPA BAROLO RISERVA BOTTI MASSOLINO



Bucce d'uva di Nebbiolo ottenute dalla vinificazione del vino Barolo della cantina "Massolino", con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura

- Nebbiolo grape skins used for the production of the Barolo wine of the "Massolino" winery. Softly pressed and distilled straight after raking
- Nebbiolo-Trester, welche für die Produktion des Barolo vom Weingut "Massolino" verwendet werden, 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



Invecchiata in barriques di rovere, acacia e ciliegio per lunghi periodi ed elevata in botti usate dalla cantina "Massolino"
 - Aged in oak, acacia and cherry wood barrels and finished in "Massolino" winery casks
 - Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfässern vom Weingut „Massolino“ gelagert



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, con riflessi oro carico
 - Amber with intense yellow gold strikes
 - Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Ampio, deciso, pulito, particolarmente intenso, di nobile finezza, con note tostate di frutta a guscio e vaniglia
 - Generous, well defined, clean and particularly intense, toasted notes of nuts and vanilla
 - Aromenreich, ehrlich, besonders kräftig, edelfein, mit gerösteten Aromen von Schalenfrüchten und Vanille



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, armonico, di autorevole ricchezza aromaticia e persistenza, con evidenti sentori di frutta rossa molto matura, floreale e vanigliato
 - Exceptionally smooth and elegant, well rounded, harmonious, great aromatic richness and persistence with clear notes of red ripe fruits, vanilla and floral notes
 - Sehr weich und elegant, vollmundig, ausgewogen, aromenreich und lange anhaltend, mit klaren Noten von reifen roten Früchten und einem Hauch von Blumen und Vanille



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde
 - Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys
 - Ausgezeichnet mit Milchschokolade, Buttergebäck und Dörrrobst. Man kann Erste Gänge glattrührern und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

