

Cod. Art. 1.15.04 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzkiste



Bucce d'uva Sangiovese ottenute dalla vinificazione del vino Brunello di Montalcino della cantina "Castello Romitorio", con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura  
 - Sangiovese grape skins used for the production of the Brunello di Montalcino wine of the "Castello Romitorio" winery. Softly pressed and distilled straight after raking  
 - Sangiovese-Trester, welche für die Produktion des Brunello di Montalcino vom Weingut „Castello Romitorio“ verwendet werden, leicht gepresst und sofort nach dem Äbstich 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 barriques usate dalla cantina "Castello Romitorio"  
 - Aged in oak, acacia and cherry wood barrels and finished in "Castello Romitorio" winery casks  
 - Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfässern für die Reifung von Brunello di Montalcino vom Weingut "Castello Romitorio" 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 Bernstein mit goldgelben Reflexen



Ampio, intenso, elegante, di sensazionale finezza aromatica, con splendido concerto olfattivo di vaniglia, caffè, amaretto e cacao  
 - Intense, fine, elegant, great aromatic profile, with splendid olfactory concert of vanilla, coffee, amaretto biscuit and cocoa  
 - Aromenreich, kräftig, elegant, mit starkem aromatischem Bouquet und mit verführerischen Noten von Vanille, Kaffee, Makronen und Kakao



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, armonico, lungo, richiama perfettamente le percezioni al profumo  
 - Exceptionally smooth and elegant, well rounded, harmonious, long, clearly recalls the perceptions felt on the nose  
 - Sehr weich und elegant, vollmundig, ausgewogen, mit langem Abgang, erinnert an die Geruchsempfindungen



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 Dörrobst. 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

## GRAN CRU

# GRAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA BARRIQUES CASTELLO ROMITORIO

