

Cod. Art. 1.23.02 da 70 cl

In elegante astuccio

In an elegant gift box

In einer eleganten Geschenkverpackung

SINGLE CASK

GRAPPA PINOT NERO
RISERVA

100% bucce d'uva selezionate di Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% selected Pinot Noir grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
- 100% ausgewählte 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



Per lunghi periodi in unica barrique di rovere

- For a long period in a single oak cask
- In Eichenfässern für eine lange Zeit



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 Bernsteininton mit goldgelben Reflexen



Molto persistente, franco, di nobile finezza ed intensità, con meraviglioso concerto olfattivo fruttato di ciliegia marasca, ribes nero e frutta rossa molto matura, piacevolmente caratterizzato da sfumature floreali e tostate

- Persistent, hearty, of noble finesse and intensity with great olfactory complexity given by morello cherry, blackcurrant and red ripe fruit notes, pleasantly characterized by floral and toasty hints.
- Sehr lang im Abgang, ehrlich, Edelfeinheit und Intensität, mit einem ausgezeichneten fruchtigen Bouquet von Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren und reifen roten Beeren, mit angenehmen Röstaromen und Blumennoten geziert



Delicato, morbido, ampio, equilibrato, ricco, armonico, ingentilito dalla fragranza della frutta rossa molto matura e con sentori floreali e tostati

- Delicate, smooth, complex, balanced, rich and harmonious, refined by the fragrance of the red ripe fruit with floral and toasted scents
- Weich, samtig, vollmundig, ausgewogen, aromenreich und harmonisch, von reifen roten Beeren, Röstaromen und Blumennoten geziert



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
- Ideal mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

