

Cod. Art. 1.03.09 da 70 cl

Presentata in elegante cofanetto espositivo contenente il libro della storia della famiglia Dolzan
 Presented in an elegant gift box including the book of the history of the Dolzan family
 Mit einer eleganten Ausstellungsverpackung und dem Buch über die Familie Dolzan



100% bucce d'uva di Nosiola del Trentino passita, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura

- 100% Nosiola air dried grape skins from the Trentino region, softly pressed and distilled straight after racking
- 100% Trester aus getrockneten Nosiola-Trauben 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 barriques di rovere, acacia e ciliegio

- In oak, acacia and cherry wood barrels for many years
- Lange Zeit 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 con riflessi giallo oro

- Intense amber with yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Di spicata finezza ed intensità con sentori di uva passa, mandarini in confettura, agrumi canditi, pasticceria secca e ricordi floreali, note speziate e tostate di vaniglia e caffè

- Fine and intense with notes of raisins, tangerine jam, candied citrus fruits, dry pastries and floral scents, spiced and toasted notes of vanilla and coffee
- Hochelegant und kräftig mit Noten von Sultaninen, Mandarinenkonfitüre, kandierte Zitrusfrüchte, Trockengebäck und mit blumigen, würzigen und gerösteten Tönen von Vanille und Kaffee



Di grande morbidezza ed eleganza, particolarmente ricca e di autorevole intensità aromatica e persistenza

- Smooth and elegant with a rich and intense aromatic persistence
- Sehr weich und elegant, mit reicher aromatischer Intensität, lange anhaltend im Abgang

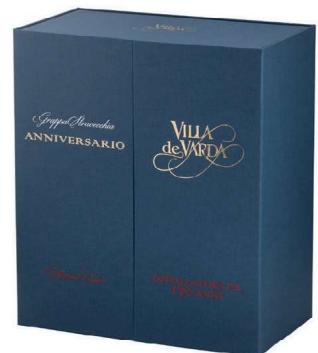


Consigliamo di gustarvi questa grappa accompagnata da un buon sigaro mentre sfogliate il libro della storia della nostra famiglia

- We suggest you enjoy this grappa with a fine cigar whilst you read the book of the history of our family
- Verkosten Sie diese Grappa am besten mit einer guten Zigarre, während Sie das Buch über unsere Familiengeschichte genießen

RISERVE DI FAMIGLIA

GRAPPA STRAVECCHIA ANNIVERSARIO



RISERVE DI FAMIGLIA

We are grappa distillers as of the first half of the 19th century since our ancestor, Romedio, left his son Michele two stills and the equipment necessary to distill the grappa from the grapes harvested on their lands. Two centuries apart, we feel the desire to celebrate the history of our family, reaching with pride the 6th generation of grappa distillers with a unique Grappa Stravecchia which represents all the knowledge and the craftsmanship matured in the last 170 years of activity.

Seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts sind wir Brennermeister, als der Ururgroßvater Romedio seinem Sohn Michele zwei Destillierkolben und die Ausrüstung für die Grappa-Destillation von den Trestern aus seinen eigenen Weinbergen vererbte. Zwei Jahrhunderte später möchten wir die Geschichte unserer Familie und deren sechs Generationen von Brennermeistern mit einer einzigartigen Grappa Stravecchia feiern, die das Wissen und die Meisterschaft der letzten 170 Jahren ihrer Tätigkeit darstellt.

Grappa Stravecchia ANNIVERSARIO

Siamo distillatori dalla prima metà del 1800 da quando il trisavolo Romedio, lasciava in eredità al figlio Michele due alambicchi e le attrezzature per distillare la grappa dalle bucce d'uva che curava nelle vigne di proprietà. A due secoli di distanza, sentiamo il desiderio di celebrare la storia della nostra famiglia, giunta con orgoglio alla sesta generazione di distillatori con una Grappa Stravecchia unica che rappresenta tutta la sapienza e la maestria conseguita negli ultimi 170 anni di attività.

