

Cod. Art. 1.02.04 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.01 da 50 cl

Cod. Art. 1.08.01 da 20 cl

RISERVE**GRAPPA TEROLDEGO
RISERVA**

100% bucce d'uva Teroldego della Piana Rotaliana in Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% Teroldego grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
- 100% Teroldego-Trester aus der Rotaliana-Ebene in 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



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 con riflessi oro carico

- Amber with intense yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Fine, molto persistente, con profumi di pane fresco, frutta secca e di mandorle appena sgusciate, con sentori di frutta matura e ciliegia

- Refined, very persistent with notes of freshly baked bread, dried fruits, almonds, ripe fruits and cherry
- Fein, lange anhaltend, mit Noten von frisch gebackenem Brot, Dörrobst, frisch geschälten Mandeln, mit Nuancen von reifen Früchten und Kirschen



Delicato, fine, complesso, armonico, con note tostate e sentori di spezie dolci, vaniglia, mandorla, grande morbidezza in grado di sorprendere e conquistare gli estimatori più esigenti e raffinati

- Delicate, refined, complex, harmonious, with toasty notes and sweet spices scents, vanilla, almonds, nicely smooth and able to intrigue even the most refined palate
- Weich, fein, aromenreich, ausgeowgen, mit gerösteten Aromen und Noten von süßen Gewürzen, Vanilla und Mandeln, samtig und vollmundig, verführerisch für anspruchsvolle und raffinierte Gaumen



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 Früchten

