

Cod. Art. 1.02.09 da 70 cl

Cod. Art. 1.08.15 da 20 cl

RISERVE

GRAPPA GEWÜRZTRAMINER RISERVA



100% bucce d'uva di Traminer Aromatico del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
 - 100% Aromatic Traminer grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Gewürztraminer-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



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 tendente al giallo oro
 - Amber with intense yellow gold strikes
 - Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Aromatico, complesso, piacevolmente fruttato dell'uva matura, unitamente con note tostate di mandorla, amaretto e lievito, con sfumature floreali di petalo di rose, fiori d'arancio, sambuco e gelsomino
 - Aromatic, complex, fruity of fresh grape, floral notes of rose buds, orange blossoms, elderflower and jasmine, toasty notes of almond, amaretto biscuit and yeast
 - Aromatisch, aromenreich, mit angenehmen fruchtigen Nuancen von reifer Traube, mit gerösteten Aromen von Mandeln, Makronen und Hefe sowie blumigen Noten von Rosen, Orangenblüten, Holunderblüten und Jasmin



Di grande morbidezza ed eleganza, pieno, ricco, con autorevole bouquet aromatico in grado di sorprendere e conquistare gli estimatori più esigenti e raffinati
 - Smooth and elegant, rich and full bodied, with an intriguing aromatic bouquet that will satisfy the most demanding palate
 - Sehr weich und elegant, vollmundig, aromenreich, mit einem verführerischen Bouquet für anspruchsvolle und raffinierte Gaumen



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde
 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruit salad and ice cream. Interesting with cured cheese and honey
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten

