

Cod. Art. 1.18.01 da 300 cl

Cod. Art. 1.18.02 da 150 cl

Cod. Art. 1.02.01 da 70 cl

Cod. Art. 1.08.03 da 20 cl

RISERVE**TRIÈ
GRAPPA RISERVA**

Bucce d'uva di Teroldego, Pinot Bianco e Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- Teroldego, Pinot Blanc and Müller Thurgau grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking

- Ausgewählte Teroldego-, Weissburgunder- und Müller Thurgau-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



Particolarmente elegante, di nobile finezza ed intensità, ricorda il profumo di pane appena sfornato, buccia d'arancio, fiori di campo, sambuco e vaniglia

- Extremely elegant, fine and intense, freshly baked bread notes, orange zest, wild flowers, elderflower and vanilla hints

- Sehr elegant, edelfein und kräftig, mit Noten von frisch gebackenem Brot, Orangenschale, Wildblumen, Holunderblüten und Vanille



Morbido, ricco, armonico, delicato, con aroma autorevole e di ottima persistenza lasciando piacevoli sentori di vaniglia, mandorle e cioccolato

- Smooth, rich, harmonious and delicate, intriguing and persistent aftertaste of vanilla, almonds and chocolate

- Weich, aromenreich, ausgewogen, mild, mit einem verführerischen Bouquet, lange anhaltend, mit Noten von Vanille, Mandeln und Kakaot



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

