

Cod. Art. 1.03.04 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzkiste



100% bucce d'uva selezionate di Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
 - 100% selected Müller Thurgau grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
 - 100% ausgewählte 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



Per lunghi periodi in botti 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 tendente al giallo oro  
 - Intense amber with yellow gold strikes  
 - Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Raffinato, gentile, intenso, gradevolmente fruttato di albicocca, ciliegia marasca, ribes nero, mirtillo, frutta rossa matura con sentori di nocciola, vaniglia, cacao, caffè, amaretto e floreale  
 - Refined, intense, pleasantly fruity of apricot, cherry, blackcurrant, red ripe fruit, toasted notes of hazelnut, vanilla, cocoa, coffee, amaretto biscuit and floral  
 - Raffiniert, fein, kräftig, mit angenehmen fruchtigen Noten von Aprikosen, Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, reifen roten Beeren und mit Aromen von Haselnuss, Vanille, Kakao, Kaffee, Makrone und mit einem blumigen Hauch



Di eccezionale morbidezza e raffinatezza, elegante, rotondo, di grande ricchezza aromatica, conferma chiaramente i sentori fruttati, floreali, vanigliati e tostati avvertiti al profumo  
 - Exceptionally smooth and refined, elegant, well rounded, of great aromatic richness, fully confirming the fruity, floral and toasted hints felt on the nose  
 - Besonders weich und fein, elegant, vollmundig, aromenreich, erinnert an die Geruchsempfindungen, mit fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten



Eccellente con cioccolato e pasticceria a base di frutta a guscio e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intingoli e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde  
 - Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits. Delightful with spicy dishes, stews and if added in dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing  
 - Ausgezeichnet mit Schokolade und mit Gebäck mit Schalen- und kandierten Früchten. Gewürzte Gerichte, Saucen und Schmorbraten sind eine perfekte Speiseempfehlung. Verkosten Sie diese Grappa mit fettrichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten FrüchtenKäsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

## ALTA SELEZIONE

# GRAPPA MÜLLER THURGAU STRAVECCHIA "RONCOLA"

