



Cod. Art. 1.03.05 da 70 cl


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


ALTA SELEZIONE


GRAPPA PINOT NERO STRAVECCHIA "CORTALTA"


- 


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

Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco, equilibrato, con autorevole bouquet aromatico, conferma le percezioni al profumo
- Extremely smooth and elegant, well rounded, intense, rich, well balanced with an interesting varietal bouquet, confirming the olfactory perceptions
- Sehr weich und elegant, vollmundig, kräftig, mit langem Abgang, aromenreich, ausgewogen, mit einem angenehmen Bouquet, erinnert an die Geruchsempfindungen
- 

Vellutato, rotondo, morbido, gentile, di eccezionale ricchezza aromatica e di suggestive emozioni uniche, le note dolci si fondono con grande autorità e personalità
- Velvety, smooth, well rounded, with rich aromatic complexity, sweet notes blending with great authority and personality
- Samtig, vollmundig, weich, mild, mit ausgezeichneter und einzigartiger Komplexität, die süßen Noten sind mit einer großen Persönlichkeit perfekt kombiniert
- 

Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde
- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys
- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

