

Cod. Art. 1.03.01 da 70 cl

Cofanetto in legno di pino
In a pine wood gift box
Mit Pinienholzkiste

RISERVE DI FAMIGLIA

GRAPPA STRAVECCHIA BISNONNO FRANCESCO

- 

Bucce d'uva selezionate di Müller Thurgau e Teroldego del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
- Selected Müller Thurgau and Teroldego grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking
- Ausgewählte Trester von Müller Thurgau und Teroldego 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 barriques di castagno, rovere, acacia e ciliegio
- In chestnut, oak, acacia and cherry wood barrels for many years
- Lange Zeit in Barrique aus Kastanien-, 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
- 

Brillante con riflessi oro carico
- Bright yellow gold
- Leuchtend mit kräftigen goldgelben Reflexen
- 

Di grande finezza ed intensità, con uno stile personale straordinario, piacevolmente caratterizzato da sentori di vaniglia, caffè, mandorla, pane appena sfornato, fruttato di frutta rossa matura, mela renetta e floreale di fiori d'alta montagna
- Delicate, very fine and intense, with an extraordinary personal style, nicely characterized by hints of vanilla, coffee, almonds, freshly baked bread, ripe red fruits, rennet apple and mountain flower
- Mild, fein und mit einer ausgezeichneten Identität und angenehmen Noten von Vanille, Kaffee, Mandeln und frisch gebackenem Brot, fruchtig nach von überreifen roten Beeren, Renette und blumig nach Alpenblumen
- 

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
- 

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 fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten

