

Cod. Art. 1.03.06 da 70 cl

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

ALTA SELEZIONE

GRAPPA TEROLDEGO
STRAVECCHIA "BROILET"

100% bucce d'uva selezionate di Teroldego del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

- 100% selected Teroldego grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking
- 100% ausgewählte Teroldego-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 con riflessi oro carico

- Amber with rich yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Delicato, importante, ampio, con splendide note di gianduia, mallo di noce, mandorla, caffè, amaretto, miele, vaniglia, lievito, floreale e fruttato

- Delicate, rich, with beautiful notes of gianduja, walnut hull, almond, coffee, amaretto biscuit, honey, vanilla, yeast, floral and fruity
- Weich, kräftig, aromenreich, mit verführerischen Noten von Nougat, grüner Schale, Mandel, Kaffee, Makrone, Honig, Vanille, Hefe sowie mit blumigen und fruchtigen Aromen



Particolarmente morbido, aggraziato, armonico, rotondo, di grande varietà balsamiche, richiama le seducenti sensazioni avvertite al profumo

- Smooth, harmonious, well rounded, balmy, recalls the seducing sensations felt on the nose.
- Besonders weich, fein, ausgewogen, vollmundig, mit vielfältigen Kräuternoten, erinnert an die Geruchsempfindungen



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 glatrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

