

GRAPPA GRAN CUVÉE



Bucce d'uva di Teroldego, Pinot Bianco e Chardonnay del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
 - Teroldego, Pinot Blanc and Chardonnay grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
 - Teroldego, Weißburgunder und Chardonnay-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



Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio
 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C
 - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience
 - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C



Brillante, cristallino e trasparente
 - Bright, crystalline and transparent
 - Leuchtend, klar und durchsichtig



Fragrante, equilibrata, delicata, con chiare note vegetali e fruttate di frutti di bosco
 - Fragrant, balanced, delicate with clear green and fruity hints of berries
 - Duftend, ausgewogen, weich, mit grasigen Nuancen und Noten von Waldbeeren



Morbido, rotondo, di bella struttura, fine ed armonico con piacevoli sentori di frutta e fiori con un retrogusto gradevolmente delicato
 - Smooth, well rounded, great structure, fine and harmonious, with pleasant hints of fruits and flowers and a delicate aftertaste
 - Samtig, vollmundig, kräftig, fein, ausgewogen, mit angenehmen fruchtigen und blumigen Noten und einem leichten Nachgeschmack



È fonte di vero piacere con un buon caffè espresso. In cucina è ideale per sfumare risotti, soffritti, ripieni, salse e pesce, perfetta con dolci alla frutta
 - Source of real pleasure with a good espresso coffee. Interesting if used to simmer risotto, stir fries, stuffings, sauces and fish, perfect with fruit desserts
 - Eine Gaumenfreude mit einem guten Espresso. Ideal zur Verfeinerung von Risotti, Saucen, Füllungen und Fischgerichten und perfekt für Dessert mit Obst

