

Cod. Art. 1.02.08 da 70 cl

Cod. Art. 1.08.14 da 20 cl

RISERVE

GRAPPA AMARONE RISERVA



Bucce d'uva passite di Corvina, Corvinone e Rondinella della Valpolicella, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
 - Corvina, Corvinone and Rondinella air dried grape skins from Valpolicella.
 - Softly pressed and distilled straight after raking
 - Ausgetrocknete Trester von Corvina, Corvinone und Rondinella aus Valpolicella, 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



In barriques di rovere, acacia e ciliegio
 - In oak, acacia and cherry wood casks
 - 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
 - Amber with intense yellow gold strikes
 - Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Ampio, armonico, pieno, molto gradevole, ben dichiarato, unitamente a sentori fruttati di frutta rossa matura con note tostate di cacao, mandorla, mallo di noce, caffè e vaniglia
 - Broad, harmonious, full bodied, very pleasant, clear cut with fruity notes of red ripe fruit, toasty notes of cocoa, almond, walnut husk, coffee and vanilla
 - Aromenreich, ausgewogen, vollmundig, ehrlich und fein, mit fruchtigen Noten von reifen roten Beeren und gerösteten Aromen von Kakao, Mandeln, grüner Schale, Kaffee und Vanille



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco ed equilibrato con autorevole bouquet aromatico e floreale
 - Smooth and elegant, well rounded, intense, persistent, rich and balanced with an excellent aromatic and floral bouquet
 - Samtig und elegant, vollmundig, kräftig, lange anhaltend, aromenreich und ausgewogen, mit einem aromatischen und blumigen Bouquet



Perfetta con cioccolato al latte e dolci a base di frutta secca e creme. Per piacevoli abbinamenti si consiglia una degustazione con formaggi giovani con miele o mostarde
 - Perfect with milk chocolate and desserts made with cream and dried fruits. Taste it with cheese, honey and chutneys to tingle your taste buds
 - Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Dessert mit Creme und Dörrobst. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit jungen Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

