

Cod. Art. 1.07.01 da 70 cl
 Cod. Art. 1.11.06 da 50 cl
 Cod. Art. 1.08.04 da 20 cl

GRAPPE GIOVANI

GRAPPA MOSCATO



100% bucce d'uva di Moscato Giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura
 - 100% Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Goldmuskateller-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



Aromatico, intenso, fine, fragrante, con delicati sentori floreali di rosa canina, fiori d'arancio e magnolia, fruttato di agrumi, pesca e ananas
 - Aromatic, intense, refined, fragrant, with delicate floral hints of rosehip, orange blossom and magnolia, fruity of citrus fruits, peach and pineapple
 - Aromatisch, kräftig, fein, duftend, mit einem blumigen Hauch von Hagebutte, Orangenblüten und Magnolie und fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Ananas



Morbido, delicato, raffinato, di grande vivacità con chiaro sottofondo aromatico e note fruttate riscontrate all'esame olfattivo
 - Smooth, delicate, refined, with a clear aromatic background and floral notes perceived on the olfactory examination
 - Samtig, weich, raffiniert, lebendig, mit einem aromatischen Hintergrund, erinnert an die fruchtigen Geruchsempfindungen



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde
 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten

