

Cod. Art. 1.07.03 da 70 cl
 Cod. Art. 1.11.07 da 50 cl
 Cod. Art. 1.08.05 da 20 cl

GRAPPE GIOVANI

GRAPPA MÜLLER THURGAU



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



Delicatamente aromatico, elegante, fragrante, gradevolmente fruttato di mela golden, albicocca, agrumi e pesca, con sentori floreali di gelsomino, rosa e sambuco
 - Delicately aromatic, elegant, fragrant, pleasantly fruity of golden apple, apricot, citrus fruits and peach, with floral hints of jasmine, rose and elderflower
 - Leicht aromatisch, elegant, duftend, mit angenehmen fruchtigen Noten von Golden Delicious Äpfeln, Aprikosen, Pfirsichen und blumigen Nuancen von Jasmin, Rose und Holunderblüten



Vellutato, elegante, fine, fragrante e di buona persistenza, corrisponde perfettamente alle sensazioni olfattive
 - Velvety, elegant, refined, fragrant and with good persistence, match perfectly the olfactory perceptions
 - Samtig, elegant, fein, duftend und lange anhaltend, erinnert an die 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

