

GRAPPA GEWÜRZTRAMINER



100% bucce d'uva di Traminer Aromatico del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
 - 100% Aromatic Traminer grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Gewürztraminer-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, persistente, gradevole e molto tipico con un complesso bagaglio olfattivo di note floreali come la rosa, fiori d'arancio e gelsomino, fruttato di frutti tropicali e agrumi
 - Aromatic, intense, persistent and pleasant, with complex olfactory characteristics of floral notes of rose, orange blossoms and jasmin, fruity of tropical and citrus fruits
 - Aromatisch, kräftig, lange anhaltend, angenehm, mit von der Rebsorte typischen Aromen von Rose, Orangenblüten und Jasmin und fruchtigen Noten von tropischen und Zitrusfrüchten



Pieno, ricco, particolarmente morbido ed equilibrato, con note ben evidenti di frutta matura e mandorla
 - Full bodied, rich, particularly smooth and balanced, with clear notes of ripe fruits and almonds
 - Vollmundig, aromenreich, sehr weich und ausgewogen, mit klaren Noten von reifen Früchten und Mandeln



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 fruit salads 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

