

Cod. Art. 1.02.05 da 70 cl

Cod. Art. 1.11.03 da 50 cl

RISERVE**GRAPPA MÜLLER THURGAU
RISERVA**

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



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



Intenso, con sfumature aromatiche di spezie e vaniglia, gradevolmente fruttato dell'uva d'origine e ribes nero

- Intense, with aromatic notes of spices and vanilla, nicely fruity of black currants and revealing the characteristic semi aromatic profile of the grape used
- Kräftig, mit aromatischen Noten von Gewürzen und Vanille, mit angenehmen Nuancen von Müller Thurgau-Trauben und schwarzen Johannisbeeren



Morbido, persistente, elegante, con evidenti sentori floreali, fruttati e tostati di nocciola, cacao e caffè

- Smooth, persistent, elegant, with clear floral notes, fruity and toasted notes of hazelnuts, cocoa and coffee
- Weich, lange anhaltend, elegant, mit klaren blumigen, fruchtigen und gerösteten Aromen von Haselnuss, Kakao und Kaffee



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



grappa
da sigaro