

GRAPPA PROSECCO RISERVA

- 

100% bucce d'uva Glera del Veneto, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

 - 100% Glera grape skins from Veneto. Softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Glera-Trester aus Veneto, 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, ricco, di grande piacevolezza, delicato, fruttato di mela, pera, ananas, con sfumature floreali, arricchito da note di frutta a guscio, mandorle, vaniglia, mallo di noce e pane fresco

 - Intense, rich, delicate, extremely pleasing, fruity notes of apple, pear, pineapple, with an intriguing floral bouquet enriched by toasty notes of nuts, vanilla, walnut husk and freshly baked bread
 - Kräftig, aromenreich, weich, sehr angenehm, mild, mit fruchtigen Noten von Apfel, Birne, Ananas und einem blumigen Hauch, verfeinert mit Schalenfrüchten, Mandeln, Vanille, grüner Schale und frischem Brot

- 

Armonico, amabile, fine e di grande ricchezza aromatica e morbidezza, rispecchia chiaramente le percezioni olfattive

 - Harmonious, pleasant, refined and with great aromatic richness, clearly reflects the olfactory perceptions
 - Ausgewogen, lieblich, fein, aromenreich und vollmundig, erinnert an die Geruchsempfindungen

- 

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

