

Cod. Art. 1.15.05 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholz-kiste

GRAN CRU

## GRAPPA TEROLDEGO RISERVA BARRIQUES CAMPO MASERI



100% bucce d'uva di Teroldego del campo Rotaliano ottenute dalla vinificazione del vino della cantina di "Campo Maseri" di Villa de Varda, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura

- 100% Teroldego grape skins from Trentino used for the production of the wine of the Villa de Varda winery "Campo Maseri". Softly pressed and distilled straight after raking

- 100% Teroldego-Trester aus dem Rotaliana-Gebiet, welche für die Produktion des Weins vom Weingut „Campo Maseri“ von Villa de Varda verwendet werden, 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



Invecchiata in barriques di rovere, acacia e ciliegio per lunghi periodi e affinata in barriques di rovere usate per la maturazione del vino Teroldego Rotaliano della cantina Campo Maseri di Villa de Varda

- Aged in oak, acacia and cherry wood barrels and finished in casks used for the Teroldego Rotaliano wine of the Villa de Varda winery "Campo Maseri"

- Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfässern für die Reifung von Teroldego Rotaliano vom Weingut Campo Maseri von Villa de Varda gelagert



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, con riflessi oro carico

- Amber with intense yellow gold strikes

DE: Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen



Delicato, importante, ampio, vivo, con splendido concerto olfattivo di gianduia, mallo di noce, mandorla, caffè e crema

- Delicate, generous, intriguing with a splendid olfactory concert of gianduia chocolate, walnut hull, almonds, coffee and cream

- Mild, kräftig, aromenreich, mit einem eleganten Bouquet von Nougat, grüner Schale, Mandeln, Kaffee und Creme



Particolarmente morbido, armonico, rotondo, richiama le seducenti sensazioni avvertite al profumo

- Particularly smooth, harmonious, well rounded, recalls the seducing sensations felt on the nose

- Sehr weich, harmonisch, vollmundig, erinnert an die verführerischen Geruchsempfindungen



Ideale con cioccolato al latte, pasticceria al burro e frutta secca. In cucina si può utilizzare nella mantecatura di primi piatti, arricchire carni, verdure saltate e salse. Per interessanti accostamenti si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde

- Ideal with milk chocolate, shortcrust pastries and dried fruits. It can be used to cream pasta dishes, enrich meat marinades, stir fries and sauces. Perfect with a cured meat and cheese platter with honey and chutneys

- Ausgezeichnet mit Milkschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrühren und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

