

Cod. Art. 1.25.02 da 70 cl

Cofanetto in legno con pietre refrigeranti in porfido con il loro sacchetto in tessuto e pinza in metallo, sottobicchieri in pietra lavica e bicchieri tumbler Villa de varda
 In a wooden gift box containing porphyry whisky stones with cloth sachet and metallic tong, lava stone coasters and Villa de Varda tumblers
 Holzkiste mit Porphyr-Kühlsteinen, Stoffbeutel und Metallzange, Glasuntersetzern und Verkostungsgläsern Villa de Varda



100% bucce d'uva di Müller Thurgau della Val di Cembra in Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
 - 100% Müller Thurgau grape skins from the Cembra Valley in Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
 - 100% Müller Thurgau-Trester aus dem Cembratal in 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



Invecchiata in barriques di rovere, acacia e ciliegio per lunghi periodi e affinata in tonneau di rovere usate per la maturazione del vino Etna Rosso della Cantina Pietradolce
 - In oak, acacia and cherry wood barrels and finished in oak tonneau used for the Etna Rosso wine from the Pietradolce winery
 - Lange Zeit in Barrique aus Eichen-, Akazien- und Kirschholz und in Eichenholzfässern für die Reifung von Etna Rosso gelagert vom Weingut Pietradolce



Ambra intenso con riflessi oro carico
 - Amber with intense yellow gold strikes
 - Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Raffinato, gentile, intenso, gradevolmente fruttato di albicocca, ciliegia marasca, ribes nero, mirtillo, frutta rossa matura con sentori tostati di vaniglia, nocciola, cacao, caffè, amaretto e floreale
 - Refined, intense, pleasantly fruity of apricot, cherry, blackcurrant, red ripe fruit, toasty notes of vanilla, hazelnut, cocoa, coffee, amaretto biscuit and floral
 - Raffiniert, mild, kräftig, mit angenehmen fruchtigen Noten von Aprikose, Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, reifen roten Beeren und gerösteten Aromen von Vanille, Haselnuss, Kakao, Kaffee und Makronen sowie einem blumigen Hauch



Di grande personalità e ricchezza aromatica, con intenso finale minerale, piacevolmente tannico, fruttato, floreale, vanigliato e tostato
 - Great aromatic and mineral complexity, pleasantly tannic, fruity, floral, vanilla and toasted notes
 - Mit einer starken Identität, aromenreich, kräftig und mineralisch im Abgang, mit angenehmen tanninhaltenen, fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten



Eccellente con cioccolato e pasticceria a base di frutta a guscio e candita. In cucina si sposa splendidamente a piatti speziati, intingoli e brasati. Si consiglia una degustazione con salumi grassi, formaggi stagionati con miele o mostarde
 - Excellent with chocolate and fine pastries made with nuts and candied fruits. Delightful with spicy dishes, stews and dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing
 - Ausgezeichnet mit Schokolade und Kleingebäck mit Schalenfrüchten und Dörrobst, sowie mit gewürzten Gerichten, Saucen und Schmorbraten. Verkosten Sie diese Grappa mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten

GRAN CRU

GRAPPA RISERVA TRENTINA VULCANO ETNA



GRAN CRU

GRAPPA RISERVA TRENTINA

INVECCHIATA NELLE BOTTI USATE
PER IL VINO PROVENIENTE DAL

Vulcano Etna



Questa grappa Riserva nasce dal connubio di due territori lontani geograficamente ma vicini per caratteristiche della tessitura del terreno: la Val di Cembra in Trentino e la zona del Vulcano Etna in Sicilia caratterizzate da suoli dalla composizione lavica. Abbiamo voluto unire la grappa da bucce d'uva di Müller Thurgau ai tonneau di rovere precedentemente usati per l'invecchiamento del vino Etna Rosso della cantina Pietradolce per dare vita ad una Grappa Riserva espressiva delle varie sfumature che il terreno vulcanico può regalare.

Gli eleganti sottobicchieri in pietra lavica del vulcano Etna in Sicilia ed i cubetti refrigeranti e riscaldanti in porfido della Val di Cembra in Trentino completano l'opera per regalarvi un diverso ed interessante momento di degustazione.

This grappa riserva has been crafted by the union of two territories geographically distant but with very similar soil texture: the Cembra Valley in Trentino and the Volcano Etna in Sicily both characterized by volcanic soil. We have combined the grappa made with Müller Thurgau grape skins from Trentino with oak Tonneaux from the Pietradolce Winery used for the ageing of the Etna Rosso wine. This combination has given light to a Grappa Riserva particularly expressive of the typical sensorial hints that the volcanic soil can give.

The elegant coasters in lava stone from the Volcano Etna in Sicily and the chilling/warming cubes in porphyry from the Cembra Valley in Trentino complete the desire of wanting you to experience a different and interesting tasting moment.

Dieser Grappa Riserva ist aus der Vereinigung zweier geografisch entfernter Gebiete entstanden, die jedoch aufgrund der Merkmale der Bodentextur nahe beieinander liegen: Val di Cembra in Trentino und das Gebiet des Ätna-Vulkans auf Sizilien mit Böden mit einer Lava-Zusammensetzung. Wir wollten Trester aus Müller Thurgau-Trauben mit den Eichen-Tonneaux kombinieren, die zuvor für die Reifung des Etna Rosso-Weins vom Weingut Pietradolce verwendet wurden, um eine Grappa Riserva zu schaffen, die die verschiedenen Eigenschaften des vulkanischen Bodens zum Ausdruck bringt.

Die eleganten Untersetzer aus Lavastein vom Ätna-Vulkan in Sizilien und die Kühl- und Heizwürfel aus Porphyrt aus dem Val di Cembra im Trentino vervollständigen die Geschenkverpackung, um einen Grappa Riserva zu schaffen, der die verschiedenen Eigenschaften des vulkanischen Bodens zum Ausdruck bringt.