

## Cod. Art. 1.21.01 formato 300 cl

Con espositore in legno di rovere creato da un artigiano Trentino dalle nostre barrique usate per l'invecchiamento  
 Display case in oak made by an Italian craftsman with the barrels used for the ageing of the grappa  
 Mit Eichenholzständer aus unseren für die Lagerung gebrauchten Fässern und von einem Handwerker aus Trentino zusammengesetzt



Bucce d'uva 60% Pinot Nero e 40% Teroldego del Trentino, con spremitura soffice e distillata immediatamente dopo la svinatura  
 - 60% Pinot Noir and 40% Teroldego grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
 - 60% Blauburgunder-Trester und 40% Teroldego-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



Per lunghi periodi in barriques di rovere, acacia e ciliegio  
 - In oak, acacia and cherry wood barrels for many years  
 - Lange Zeit 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 con riflessi giallo oro  
 - Intense amber with yellow gold strikes  
 - Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen



Delicato e di nobile finezza con uno stile personale straordinario, gradevolmente fruttato di ciliegia marasca, frutta rossa molto matura e chiari sentori tostati di caffè, mandorla e cacao  
 - Delicate, fine and intense with an extraordinary character, morello cherry, very ripe red fruits and toasty notes of coffee, almonds and cocoa  
 - Mild, fein und mit einer ausgezeichneten Identität, angenehmen Fruchtnoten von Sauerkirschen und reifen roten Beeren und ehrlichen Röstaromen von Kaffee, Mandeln und Kakao



Straordinariamente morbido e di eccezionale ricchezza aromatica, elegante, ricco e con uno splendido bouquet con note fruttate, floreali, tostate e vanigliate  
 - Uniquely smooth with a great aromatic complexity, elegant, rich and with an interesting fruity, flowery and toasty bouquet  
 - Sehr weich, intensiv und aromenreich, elegant und mit einem Bouquet von fruchtigen, blumigen und gerösteten Noten und Vanille



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. Divine 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 Milchschokolade, Buttergebäck und Dörrobst. Man kann Erste Gänge glattrührern und Fleischgerichte, sautiertes Gemüse und Saucen verfeinern. Eine interessante Speiseempfehlung ist mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und mit Senf eingelegten Früchten

## RISERVE DI FAMIGLIA

# GRAPPA RISERVA VECCHIA BARRIQUE

## Selezione Mauro Dolzan

grappa  
da sigaro