


Cod. Art. 1.16.01 da 150 cl  
Cofanetto in legno di mogano  
In a mahogany gift box  
Mit Mahagoniholzskiste


## RISERVE DI FAMIGLIA


# GRAPPA STRAVECCHIA


## -PRODUZIONE LIMITATA-


### Selezione Luigi Dolzan


- 


Bucce d'uva selezionate di Teroldego, Pinot Nero e Moscato Giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- Selected Teroldego, Pinot noir and Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
- Ausgewählte Trester von Teroldego, Blauburgunder und Goldmuskateller 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 oro carico  
- Intense amber with rich yellow gold strikes  
- Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen
- 

Delicato, complesso, particolarmente morbido, elegante, ricorda il profumo di pane appena sfornato, buccia d'arancio, uva passa e amaretto  
- Delicate, complex, smooth, elegant with intriguing notes of bread, orange zest, raisins and amaretto biscuit  
- Mild, aromenreich, sehr weich, elegant, mit Noten von frisch gebackenem Brot, Orangenschale, Sultaninen und Makronen
- 

Morbido, ricco, avvolgente, armonico e delicato per poi esplodere nel retro bocca con aroma autorevole e di lunga persistenza, lasciando interessanti sentori di vaniglia, mandorle, mallo di noce, cioccolato e liquirizia  
- Smooth, rich, harmonious and persistent with an explosion of complex flavours such as vanilla, almonds, walnut hull, chocolate and liquorice  
- Samtig, reich, vollmundig, harmonisch und mild, sehr intensiver Nachgeschmack, sehr lang im Abgang mit interessanten Noten von Vanilla, Mandeln, grüner Schale, Schokolade und Lakritze
- 

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

