

Cod. Art. 1.03.03 da 70 cl

Cofanetto in legno di mogano
In a mahogany gift box
Mit Mahagoniholzkiste



100% bucce d'uva selezionate di Moscato Giallo del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
 - 100% selected Moscato grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking
 - 100% ausgewählte Goldmuskateller-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 botti 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 tendente al giallo oro
 - Amber with yellow gold strikes
 - Warmer Bernstein mit goldgelben Reflexen



Di sensazionale finezza aromatica, complesso, deciso, con splendidi sentori fruttati di ananas, agrumi, con sfumature floreali di sambuco, acacia, mughetto e glicine
 - Of exceptional aromatic elegance, complex, rich, with interesting fruity hints of pineapple, citrus fruits, floral of elderflower, acacia, lily and wisteria
 - Mit ausgezeichneter aromatischer Feinheit, aromenreich, kräftig, mit verführerischen Noten von Ananas, Zitrusfrüchten und blumigen Noten von Holunderblüten, Akazie, Maiglöckchen und Glyzinie



Di rilevante morbidezza e raffinatezza, ricco, con delicate varietà di frutta a guscio, con note balsamiche, cioccolato, fruttato, floreale con importante bouquet aromatico
 - Very smooth and refined, well rounded, rich, with delicate hints of nuts, white chocolate, balmy, fruity, floral with an important aromatic bouquet
 - Besonders weich und raffiniert, aromenreich, mit milden Noten von Schalenfrüchten und Kräutern, Schokolade und mit einem reichen Bouquet von blumigen und fruchtigen Aromen



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 if added in dips. Cured cheeses with honey and chutneys for a sumptuous pairing
 - Ausgezeichnet mit Schokolade und mit Gebäck mit Schalen- und kandierten Früchten. Gewürzte Gerichte, Saucen und Schmorbraten sind eine perfekte Speiseempfehlung. Verkosten Sie diese Grappa mit fettreichen Wurstwaren und gereiften Käsesorten mit Honig und in Senf eingelegten Früchten

ALTA SELEZIONE

GRAPPA MOSCATO STRAVECCHIA "ALBAREL"

