

PIÙ® GRAPPA BARRICATA RISERVA



Bucce d'uva di Traminer Aromatico, Moscato e Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
 - Traminer Aromatico, Moscato and Müller Thurgau grape skins from Trentino. Softly pressed and distilled straight after raking
 - Gewürztraminer, Goldmuskateller und Müller Thurgau-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



In barriques di rovere, acacia e ciliegio
 - In oak, acacia and cherry wood casks
 - 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 tenue e brillante
 - Bright light amber
 - Milde Bernsteinfarbe mit strahlenden Reflexen



Fine, molto persistente, con equilibrati sentori di pane fresco, pasticceria fresca, miele, frutta secca e mandorla appena sgusciata
 - Refined, persistent with balanced notes of freshly baked bread and pastries, honey, dried fruits and almonds
 - Fein, lange anhaltend, mit ausgewogenen Noten von frischem Brot, frischem Gebäck, Honig, Dörrobst und frisch geschälten Mandeln



Morbido, delicato, fine, complesso, armonico, di grande ricchezza aromatica, con note tostate di vaniglia, mandorla e cacao
 - Smooth, delicate, refined, complex, harmonious, great aromatic richness, with toasty notes of vanilla, almonds and cocoa
 - Samtig, weich, fein, aromenreich, ausgewogen, mit gerösteten Noten von Vanille, Mandeln und Kakao



Ideale con cioccolato e dolci a base di frutta e creme. Ottimale nella marinatura di carni e pesce, raffinata con macedonia e gelato. Formaggi stagionati con miele o mostarde
 - Ideal with chocolate and desserts with fruits and cream. Excellent to marinate meat and fish, delightful with fruitsalads and ice creams. Interesting with cured cheese and honey
 - Ideal mit Schokolade und Dessert mit Obst und Creme. Ausgezeichnet zum Marinieren von Fleisch- und Fischgerichten, raffiniert mit Obstsalat und Eis. Interessant mit gereiften Käsesorten und Honig bzw. mit Senf eingelegten Früchten

grappa
da sigaro