



PIÙ® GRAPPA

- 


Bucce d'uva di Traminer Aromatico, Moscato Giallo e Müller Thurgau del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura

 - Aromatic Traminer, Moscato Giallo 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

- 


Appena distillata la grappa viene fatta maturare per almeno 6 mesi in contenitori sterili di acciaio

 - Once distilled the grappa is left to mature for at least 6 months in stainless steel tanks
 - Nach der Destillation wird die Grappa mindestens 6 Monate lang in Edelstahlbehältern gereift

- 


Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 15 -16° C

 - Enjoy it at 15-16° C for the best tasting experience
 - Empfehlenswert und ideal bei 15-16° C

- 


Brillante, cristallino e trasparente

 - Bright, crystalline and transparent
 - Leuchtend, klar und durchsichtig

- 


Aromatico, fine, fragrante, intenso, elegantemente delicato, con richiami floreali di sambuco e fiori gialli, frutti tropicali, agrumi ed erbe aromatiche

 - Aromatic, refined, fragrant, intense, delicate with floral hints of elderflower and yellow flowers, tropical fruits, citrus fruits and herbs
 - Aromatisch, fein, duftend, kräftig, elegant und weich, mit Noten von Holunderblüten und gelben Blumen sowie fruchtigen Nuancen von tropischen und Zitrusfrüchten und Kräutern

- 

Morbido, gentile, raffinato, fine, con corrispondenza aromatica tra naso e bocca con retrogusto delicatamente amabile

 - Smooth, gentle, refined, with aromatic correspondence between nose and mouth perceptions
 - Samtig, elegant, raffiniert, fein, erinnert an die Geruchsempfindungen, mit einem leicht lieblichen Nachgeschmack

- 

In cucina è ideale per arricchire primi piatti, ripieni e salse, squisita se aggiunta nella preparazione o degustata con dolci e gelati

 - Ideal to enrich first course, stuffing and sauces, delightful if added or enjoyed with desserts and ice creams
 - Ideal zur Verfeinerung von Ersten Gängen, Füllungen und Saucen, perfekt für die Zubereitung bzw. Verkostung von Dessert und Eis

