

Cod. Art. 1.03.08 da 70 cl

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

ALTA SELEZIONE

GRAPPA AMARONE STRAVECCHIA



Bucce d'uva selezionate e passite di Corvina, Corvinone e Rondinella della Valpolicella, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura
- Selected Corvina, Corvinone and Rondinella air dried grape skins from Valpolicella, softly pressed and distilled straight after racking
- Ausgewählte und ausgetrocknete Trester von Corvina, Corvinone und Rondinella aus Valpolicella, 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 intenso con riflessi giallo oro
- Intense amber with yellow gold strikes
- Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen



Armonico, ampio, molto gradevole, sentori fruttati di frutta rossa matura, con note tostate di cacao, mandorla, mallo di noce, caffè e vaniglia
- Harmonious, very pleasant, fruity notes of red ripe fruits, toasted notes of cocoa, almond, walnut hull, coffee and vanilla
- Harmonisch, aromenreich, sehr angenehm, mit fruchtigen Noten von reifen roten Beeren und mit gerösteten Aromen von Kakao, Mandeln, grüner Schale, Kaffee und Vanille



Di grande morbidezza ed eleganza, rotondo, intenso, lungo, ricco, equilibrato, con autorevole bouquet aromatico, floreale e tostato
- Exceptionally smooth and refined, well rounded, intense, long, rich, well balanced, with interesting aromatic bouquet, floral and toasted
- Besonders weich und raffiniert, vollmundig, kräftig, mit langem Abgang, ausgewogen, mit einem reichen Bouquet von blumigen und gerösteten Aromen



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

