

Cod. Art. 1.03.02 da 70 cl

Cofanetto in legno di pino  
In a pine wood gift box  
Mit Pinienholzkiste

RISERVE DI FAMIGLIA

## GRAPPA STRAVECCHIA NONNO GIOVANNI



Bucce d'uva di Teroldego e Pinot Nero del Trentino, con spremitura soffice e distillate immediatamente dopo la svinatura  
- Selected Teroldego and Pinot Noir grape skins from Trentino, softly pressed and distilled straight after racking  
- Ausgewählte Trester von Teroldego und Blauburgunder 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 castagno, rovere, acacia e ciliegio  
- In chestnut, oak, acacia and cherry wood barrels for many years  
- Lange Zeit in Barrique aus Kastanien-, 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



Brillante con riflessi oro carico  
- Bright yellow gold  
- Leuchtend mit kräftigen goldgelben Reflexen



Fine, intenso, delicato, con splendido concerto olfattivo di mandorla tostata, caffè, cacao, amaretto, pasticceria fresca, miele, frutta rossa molto matura e arricchito da note floreali  
- Elegant, intense, delicate with an interesting complexity of toasted almond, coffee, cocoa, amaretto biscuits, fresh pastries, honey, red ripe fruit and enriched by flowery notes  
- Fein, kräftig, mild, mit einem aromenreichen Bouquet von gerösteten Mandeln, Kaffee, Kakao, Makronen, frischem Gebäck, Honig und überreifen roten Beeren, mit Blumennoten



Di grande eleganza, morbidezza ed intensità aromatica, vellutato, ampio, armonico ed ingentilito dalla fragranza della frutta a guscio, vaniglia e the  
- Very elegant, smooth and with a great aromatic intensity, velvety, harmonious and refined by hints of nuts, vanilla and tea  
- Sehr elegant, weich, aromatisch, samtig, vollmundig, harmonisch, mit Noten von Schalenfrüchten, Vanille und Tee verfeinert



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

