Grappa Riserva Vecchia Barrique Selezion

Villa de Varda

Type	Grappa
Origine	Italie, Trentino
Producteur	Villa de Varda Trentino
Expansion	en barrique
Contenu	3 Lt
Température de service	14 - 16° C
Teneur en alcool	40 %
Cépages	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder, Teroldego
Numéro d'article	70301301

Commentaires

Une longue tradition. Dans la commune de Mezzolombardo, située dans la région du Trentin au nord de l'Italie, les de Varda, nobles depuis 1678, étaient d'importants propriétaires de vignobles, producteurs de vin et de grappa. Sous le contrôle permanent de l'expert Luigi Dolzan, la distillerie actuelle Villa de Varda produit quatorze grappas différentes à partir de cépages uniques. Luigi Dolzan n'a aucun doute : pour lui, la grappa est le meilleur distillat au monde et il est sûr de la qualité supérieure de ses grappes, produites selon sa "méthode de Varda".

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

l'Oeil : Couleur ambrée intense tendant vers le jaune doré, accueillante. Parfum : Particulièrement chaud et doux, d'une finesse et d'une intensité nobles, au style personnel exceptionnel, agréablement fruité avec des notes de cerise maraska,

cassis, framboise, fruits rouges bien mûrs, avec une odeur nette de sureau, lilas, fleurs des champs et fleurs d'oranger. , avec une nuance torréfiée de café, amandes, cacao, amaretto, nougat, pâtisseries fraîches, vanille. Goût : Particulièrement doux, d'une extraordinaire richesse aromatique, fin, élégant, rond, velouté, chaleureux, persistant, sensuel, riche, magnifique bouquet de fruits, de fleurs, de vanille et de notes grillées. Amandes, coque molle de noix, cire d'abeille et cacao