



## Grappa Moscato Stravecchia Albarel

Villa de Varda

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipo</b>                    | Grappa                       |
| <b>Origine</b>                 | Diverse Spiritousen, Italien |
| <b>Produttore</b>              | Villa de Varda Trentino      |
| <b>Maturazione</b>             | 3 anni in barrique           |
| <b>Contenuto</b>               | 70 cl                        |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 14 - 16° C                   |
| <b>Contenuto alcolico</b>      | 40 %                         |
| <b>Vitigni</b>                 | Moscato                      |
| <b>Articolo n.</b>             | 70335724                     |

### Annotazioni

La Grappa Moscato Stravecchia Albarel Alta Selezione di Villa de Varda è un distillato ottenuto dalle migliori vinacce di moscato del Trentino: vengono prima distillate e poi invecchiate più a lungo in barrique. Questo processo dà vita a una grappa unica, ideale per le occasioni speciali. Questa perla di Villa de Varda è confezionata nella scatola di legno di mogano con la lettera tecnica firmata e numerata dal mastro distillatore Luigi Dolzan.

### Abbinamenti

Dopo un pasto o semplicemente per divertirsi.

### Note di degustazione

Caldo tono ambrato con riflessi dorati. Di ottima delicatezza aromatica, ricco di aromi, potente, con note seducenti di ananas, agrumi e note floreali di fiori di sambuco, acacia, mugugno e glicine. Particolarmente morbido e raffinato, ricco di aromi, con lievi note di noci ed erbe aromatiche, cioccolato e con un ricco bouquet di aromi floreali e fruttati.