



## Grappa Moscato Stravecchia Albarel

### Villa de Varda

<b>Tipo</b>	Grappa
<b>Origine</b>	Italia, Trentino
<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.