VILLA DE VARDA GRAPPA BISNONNO FRANCESCO 70CL

Grappa invecchiata, Villa de Varda, Trento, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	0
Notizen	Bernsteinfarbig, am Gaumen reichhaltig mit Noten von reifen Früchten, Tabak, Kakao und Vanille. Wunderschön rund mit langem Nachhall.
Vinifikation	Reift in Barriques aus Allier-Eiche.
Traubensorten	Pinot Noir, Müller-Thurgau, Moscato
Alkohol	40 %
Format	70 cl

VILLA DE VARDA
Die Tätigkeit der Familie Varda beginnt Anfang des 16. Jahrhunderts in der Ortschaft Mezzolombardo, im Gebiet von Trient, und verbindet sich im Laufe der Jahre mit den wichtigsten Ereignissen der Trentiner Geschichte. Im Jahre 1678 verleiht Leopold der 1., Kaiser von Österreich, Böhmen und Ungarn, Giovanni Battista de Varda, Grappahersteller und Besitzer von Weinbergen und Weinkellern, den Adelstitel. Michele Dolzan beginnt Anfang des 18. Jahrhunderts in denselben Kellerräumen seine Forschungsarbeiten und Fortbildung der Destillierkunst. Dieses stolze Erbe wird heute von Luigi Dolzan weitergeführt.

http://www.villadevarda.com