VILLA DE VARDA GRAPPA DI PINOT NERO CORTALTA 70CL

Grappa invecchiata, Villa de Varda, Trento, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	0
Notizen	Goldfarbig; im Geruch zart und angenehm mit schöner Pinot-Note; im Geschmack trocken, ohne jede Agressivität; harmonischer Nachhall.
Vinifikation	In Barriques ausgebaut
Traubensorten	100% Pinot Noir
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