



Vergani

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>