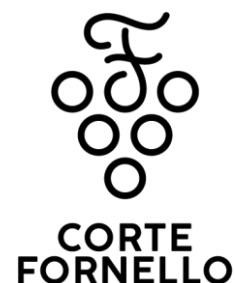




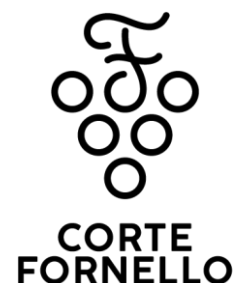
Grappa Bardolino Riserva



Varietà di uva	Vinacce del Bardolino
Distillazione	Questa grappa viene ottenuta distillando le migliori vinacce del Bardolino in caldaiette di rame a vapore con sistema discontinuo artigianale e invecchiata in botti di rovere per 18 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Giallo ambrato.
Aroma	Liquerizia dolce su legno fine, sentore di tabacco dolce e spezie delicate si evolve nel bicchiere con sensazioni più ampie e fiori secchi.
Note di degustazione	Gusto aromatico, soffinato in bocca con vellutata delicatezza lasciando lunga persistenza arricchita di sentori di sottobosco fungino.
Temperatura di servizio	15°C - 18°C
Grado Alcolico	45,0% vol.



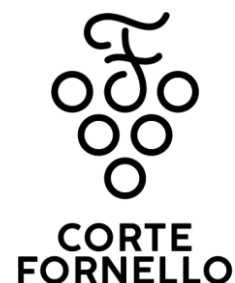
Grappa Bardolino Riserva



Grape variety	Bardolino pomace
Distillation	This grappa is obtained by distilling the best Bardolino pomace in copper steam boilers with a discontinuous artisan system and aged in oak barrels for eighteen months.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Amber yellow.
Aroma	Sweet liquorice on fine wood, a hint of sweet tobacco and delicate spices evolve in the glass with wider sensations and dry flowers.
Tasting notes	Aromatic taste, velvety and delicate in the mouth leaving a long after aroma enriched with hints of fungal undergrowth.
Serving temperature	15°C - 18°C
Alcohol by volume	45% vol.



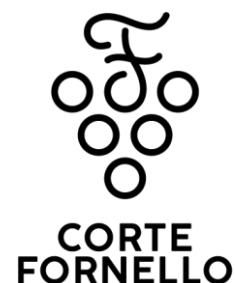
Grappa Bardolino Riserva



Traubensorten	Trester aus Bardolino-Trauben
Destillation	Dieser Grappa wird gewonnen, indem die besten Bardolino-Trester in Kupferdampfkesseln mit einem diskontinuierlichen Verfahren nach alter Tradition destilliert werden. Danach reift der Grappa 18 Monate in Eichenfässern.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Bernsteingelb.
Nase	Noten nach süßem Lakritz auf feinem Holz, ein Hauch von süßem Tabak und leichten Gewürzen werden im Glass intensiver und entfalten zusätzlich Nuancen von getrockneten Blüten.
Gaumen	Aromatischer Geschmack, weich und samtig, lang anhaltend und angereichert durch eine Note nach Unterholz und Pilzen.
Serviertemperatur	15°C - 18°C
Alkoholgehalt	45,0% vol.



Grappa Bardolino Riserva



Variedades de uvas	Orujo del Bardolino
Destilación	Esta grappa se elabora destilando los mejores orujos de Bardolino en calderas de vapor de cobre mediante un sistema artesanal discontinuo y se envejece en barricas de roble durante 18 meses.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Amarillo ámbar.
Aroma	Regaliz dulce sobre madera fina, notas de tabaco dulce y delicadas especias evolucionan en la copa con sensaciones más amplias y flores secas.
Notas de cata	Sabor aromático, impregnado en boca de delicadeza aterciopelada, dejando una larga persistencia enriquecida con notas de bosque húmedo con matices de hongos
Temperatura de consumo	15°C - 18°C
Graduación Alcohólica	45,0% vol.