



## Grappa La Trentina Morbida

Distilleria Marzadro

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>Type</b>                   | Grappa                        |
| <b>Origine</b>                | Rum, Italien                  |
| <b>Producteur</b>             | Distilleria Marzadro Nogaredo |
| <b>Expansion</b>              | Quelques mois en fûts         |
| <b>Contenu</b>                | 70 cl                         |
| <b>Température de service</b> | 16°C                          |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 41 %                          |
| <b>Cépages</b>                | Chardonnay, Gewürztraminer    |
| <b>Numéro d'article</b>       | 70211700                      |

### Commentaires

Grappa au degré maximal de douceur, obtenue par la distillation soignée de Bagnomaria dans un alambic discontinu à partir de cépages uniques de Chardonnay et de Gewürztraminer. Les cépages typiques de la région, la plage de température et les parfums qui en résultent assurent des caractéristiques organoleptiques uniques et distinguées. La Trentina Morbida est ensuite vieillie pendant quelques mois dans des fûts où la Grappa Stravecchia Le Diciotto Lune a été élevée auparavant, ce qui la rend encore plus douce et veloutée. Elle est un hommage de la famille Marzadro à la région dans laquelle elle vit.

### Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

### Notes de dégustation

Intense, aromatique, avec une texture délicate et harmonieuse.