Grappa Le Diciotto Lune

Distilleria Marzadro

Type	Grappa
Origine	Rum, Italien
Producteur	Distilleria Marzadro Nogaredo
Contenu	70 cl
Température de service	16°C
Teneur en alcool	41 %
Cépages	Chardonnay, Marzemino, Merlot, Moscato, Teroldego
Numéro d'article	70207700

Commentaires

Forte d'une expérience de plusieurs décennies dans le vieillissement des eaux-de-vie, la famille Marzadro a lancé une édition spéciale limitée de sa première grappa Stravecchia. Les Dicotto Lune sont obtenues par distillation bagnomaria dans un alambic discontinu à partir de marcs de cinq cépages du Trentin : Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato et Chardonnay. La Riserva Anniversario vieillit d'abord pendant 18 mois dans de petits fûts de chêne, de cerisier, de frêne et de robinier. Il est suivi d'un autre vieillissement de 18 mois dans des fûts de cerisier. Ce raffinement supplémentaire accentue résolument le contraste entre le bois et la grappa, ce qui confère au traditionnel Le Diciotto Lune un parfum éthéré et un goût rond d'arômes de cerise accentués. Une fusion de sensations qui offre une expérience unique.

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

Le Diciotto Lune confère un parfum éthéré et un goût rond rehaussé d'arômes de cerise. Une fusion d'impressions sensorielles qui offrent une expérience unique.