



## Grappa Le Diciotto Lune

Distilleria Marzadro

<b>Tipo</b>	Grappa
<b>Origine</b>	Rum, Italien
<b>Produttore</b>	Distilleria Marzadro Nogaredo
<b>Contenuto</b>	70 cl
<b>Temperatura di servizio</b>	16°C
<b>Contenuto alcolico</b>	41 %
<b>Vitigni</b>	Chardonnay, Marzemino, Merlot, Moscato, Teroldego
<b>Articolo n.</b>	70207700

### Annotazioni

La famiglia Marzadro, forte di un'esperienza decennale nell'invecchiamento delle acquaviti, ha messo in commercio una speciale edizione limitata della sua prima Grappa Stravecchia. Il Diciotto Lune è ottenuto dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo di vinacce dei cinque vitigni trentini Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay. La Riserva Anniversario viene prima invecchiata per 18 mesi in piccole botti di rovere, ciliegio, frassino e robinia. Segue un ulteriore affinamento di 18 mesi in botti di ciliegio. L'ulteriore affinamento mette decisamente in risalto il contrasto tra legno e grappa, conferendo al tradizionale Le Diciotto Lune un profumo etereo e un gusto rotondo dagli accentuati aromi di ciliegia. Una fusione di sensazioni che offre un'esperienza unica.

### Abbinamenti

Dopo un pasto o semplicemente per divertirsi.

### Note di degustazione

Le Diciotto Lune conferisce un profumo etereo e un gusto rotondo accentuato da aromi di ciliegia. Una fusione di impressioni sensoriali che regalano un'esperienza unica.