

Grappa Le Diciotto Lune

Distilleria Marzadro

Tipo	Grappa
Origine	Rum, Italien
Produttore	Distilleria Marzadro Nogaredo
Contenuto	20 cl
Temperatura di servizio	16°C
Contenuto alcolico	41 %
Vitigni	Marzemino
Articolo n.	70228200

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.

