



Grappa Mignon Le Diciotto Lune

Distilleria Marzadro

| | |
|--------------------------------|---|
| Tipo | Grappa |
| Origine | Italia, Trento |
| Produttore | Distilleria Marzadro Nogaredo |
| Contenuto | 5 cl |
| Temperatura di servizio | 16°C |
| Contenuto alcolico | 41 % |
| Vitigni | Chardonnay, Marzemino, Merlot, Moscato, Teroldego |
| Articolo n. | 70253900 |

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.