

DRINKS.

Grappa Marzadro 18 Lune 50cl Ensemble avec deux verres



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407099
Alcool	41%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Haut-Adige
Embouteilleur	Distilleria Marzadro, Via per Brancolino, 10, 38060 Nogaredo Trentino, Italien
Marque	Marzadro
Type	Grappa
L'âge	18 mois
L'usage	pur
Dégustation	Frais, boisé et épicé, avec des notes de vanille crémeuses.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Cuvée élaborée à partir des cépages Marzemino, Teroldego, Merlot, Muscat et Chardonnay; vieillie en fûts de cerisier, de frêne, de chêne et de robinier
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	im Set mit zwei Gläsern



Description

L'origine de la marque Marzadro rappelle un bon film en noir et blanc d'après-guerre. Sabina Marzadro, qui avait été au service d'un homme riche de Rome pendant 12 ans, rêvait d'échapper à la pauvreté et de produire sa propre grappa dès son retour. Les premiers camions remplis de marc ont fait leur apparition en 1949, après que Sabina ait construit son tout premier alambic avec l'aide d'un ami. La grappa a vite fait parler d'elle. Dans les années 1980, alors que le marché était en crise, l'entreprise s'est tournée vers les liqueurs, créant la première liqueur à base de grappa avec des myrtilles du Trentin. La gamme Marzadro comprend actuellement plus de 40 variétés de grappa et près de 30 liqueurs.

Le Diciotto Lune (la 18e lune) est fabriqué à partir du marc des cinq cépages du Trentin: Marzemino, Teroldego, Merlot, Muscat et Chardonnay, qui sont chauffés au bain-marie, puis distillés dans des alambics. La grappa vieillit ensuite pendant 18 mois dans de petits fûts de bois de cerisier, de frêne, de chêne et de robinier, ce qui procure au liquide une couleur ambrée chaleureuse et un goût caractéristique avec des notes fraîches, épicées et crémeuses.