



## DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949

### Grappa Le Diciotto Lune

	Codice Articolo	201782
	Descrizione	<i>Grappa Le Diciotto Lune</i>
	Volume	70 cl
	%Vol.	41% Vol.
	Kg/bottiglia	1,30 Kg
	Dimensioni bottiglia	320 x 81 x 81 cm
	Codice Intrastat	22082026
	Affinamento:	18 mesi in botti di rovere, acacia, ciliegio e frassino
Profumo: intenso, amabile ● ● ● ○ ○		
Struttura: morbida, asciutta ● ● ● ○ ○		

Grappa Stravecchia emblematica della cultura, della cura e dell'arte del distillare. Ottenuta dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo di 5 vinacce trentine quali Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay, affina in piccole botti di Ciliegio, Frassino, Rovere e Robinia che regalano ciascuno le proprie caratteristiche di profumo, aroma, colore e sapore. Il tempo di invecchiamento ricalca i ritmi della natura: di luna in luna scorrono 18 mesi.

Il profumo si fa intenso, diviene più etereo ed armonico, il gusto perde le spigolosità iniziali e si arrotonda per dare una percezione in bocca elegante e setosa. Il colore raggiunge una calda tonalità ambrata. Il Mastro Distillatore ne segue la maturazione sino al raggiungimento del blend ideale e della piena armonia tra legno e Grappa. Nasce così, Le Diciotto Lune Marzadro, raffinata Grappa da meditazione.



#### Distilleria MARZADRO S.p.A.

Via per Brancolino n°10 – 38060 Nogaredo (TN) Italia

Tel.+39/0464/304555 Fax +39/0464/304556

[www.marzadro.com](http://www.marzadro.com) – [info@marzadro.it](mailto:info@marzadro.it)

Capitale Sociale € 1.495.000,00 i.v. C.F. 00222570228 p.i. IT01451450223