ACQUISTATO IL .....

Grappa "Diciotto Lune" Stravecchia

Diciotto Lune di Marzadro è una raffinata Grappa da meditazione, maturata in botti di legni diversi per 18 mesi

Diciotto Lune è "la" Grappa Stravecchia proposta da Marzadro, emblematica della cultura, della cura e dell'arte del distillare. Ottenuta dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo sia di vinacce rosse che di vinacce bianche, matura in piccole botti di Ciliegio, Frassino, Rovere e Robinia che regalano ciascuna 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. A quel punto il profumo si fa intenso, diviene più etereo e armonico. Il gusto perde le spigolosità iniziali e si arrotonda per dare una percezione in bocca elegante e setosa. E il colore raggiunge una calda tonalità ambrata. Il lento processo è seguito dal Mastro Distillatore che prosegue la maturazione sino al raggiungimento del blend ideale, in piena armonia tra legno e Grappa. Diciotto Lune di Marzadro è una raffinata Grappa da meditazione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa/Acquavite
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	41% vol
Temp. Servizio	ambiente
Quando Berlo	Cocktail party, After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821