



ACQUISTATO IL

Grappa "Diciotto Lune" Stravecchia



Svinando

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

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 41% vol

Temp. Servizio ambiente

Quando Berlo Cocktail party, After dinner, Meditazione

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821