

# DRINKS.

## Marzadro Espressioni Solera Grappa 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	407948
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Trentin
Embouteilleur	Distilleria Marzadro, Via per Brancolino 10, 38060 Nogaredo, Trentino, Italia
Marque	Marzadro
Type	Grappa
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	< 5 ans
L'usage	Pur à 15-18°C
Dégustation	Sec et rond.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Élaborée à partir des cépages Marzemino, Teroldego et Cabernet; maturation de cinq ans selon le processus Solera
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)



## **Description**

En 1960, la fondatrice Sabina Marzadro a transmis la gestion de sa distillerie de grappa naissante à son frère Attilio. Père de six enfants, Attilio a facilement réussi à laisser l'entreprise entre les mains familiales. Son fils, Andrea Marzadro, a été impliqué dans l'entreprise dès le début et a été un maître-distillateur respecté pendant de nombreuses années. Il est responsable de nombreuses créations actuelles, dont l'Espressioni Solera. Il s'agit du résultat de la distillation unique des marcs des cépages Marzemino, Teroldego et Cabernet. Le Marzemino et le Teroldego sont des variétés de vin rouge limitées au niveau régional, qui sont cultivées dans le Trentin depuis les XIVe et XVe siècles et qui sont étroitement liées génétiquement. Le "Cabernet", en revanche, devrait être connu de la plupart des amateurs de vin: originaire de France, ce cépage est très répandu et est également cultivé dans le Trentin. Après leur distillation dans des bouilloires en cuivre chauffées au bain-marie, les distillats sont réunis et mûrissent pendant cinq ans selon le procédé Solera. Pour ce faire, des fûts de chêne de 225 et 500 litres de capacité sont utilisés. La grappa Espressioni Solera est disponible en éditions limitées.