

DRINKS.

Marzadro Anfora Grappa Trentina 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701230
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Tyrol du sud
Embouteilleur	Distilleria Marzadro, Via per Brancolino, 10, 38060 Nogaredo Trentino, Italien
Marque	Marzadro
Type	Grappa
L'âge	10 mois
L'usage	pur
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Cuvée composée à 80% de Teroldego, Marzemino et Merlot, et à 20% de Chardonnay, de Müller-Thurgau et de Muscat, stockée pendant dix mois dans des amphores de 300 litres
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

L'origine de la marque Marzadro peut être perçue comme un bon film en noir et blanc de l'après-guerre.

Sabina Marzadro, voulait réaliser depuis 12 ans son rêve d'échapper à la pauvreté et de produire sa propre Grappa. Après avoir construit avec l'aide d'un ami le tout premier alambic, elle a conduit en 1949 le premier camion rempli de grignons et le mot Grappa s'est rapidement propagé sur toutes les lèvres. Alors que dans les années 80, une crise commençait à naître sur le marché, la société a créé la première liqueur à base de Grappa avec des myrtilles du Trentin. La gamme de Marzadro comprend actuellement plus de 40 différents types de Grappa et près de 30 liqueurs. La variété Anfora se compose d'un mélange de raisins du Trentin: à 80% de Teroldego, Marzemino et Merlot, et à 20% de Chardonnay, de Müller-Thurgau et de Muscat. Après distillation, la cuvée ne repose pas dans des fûts en bois, mais dans des amphores d'argile et de limon. De tels récipients étaient utilisés dans l'Antiquité pour la conservation des liquides et des aliments, servant de source d'oxygène supplémentaire. Par conséquent, la Grappa vieillit relativement rapidement, mais sans capter les arômes classiques du bois.