

# DRINKS.

## Marzadro Affina Acacia Grappa 35cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	704201
Alcool	40.5%
Contenu	35cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Haut-Adige
Embouteilleur	Distilleria Marzadro, Via per Brancolino, 10, 38060 Nogaredo Trentino, Italien
Marque	Marzadro
Type	Grappa
L'âge	10 ans
L'usage	pur
Dégustation	Aromatique, corsé et épicé avec des notes de raisins blancs.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée dans un alambic discontinu après un pressage doux au bain-marie à partir de cépages blancs tels que le Müller Thurgau et le Moscato
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



## **Description**

Les alambics à vapeur fonctionnent à plein régime pendant 100 jours par an dans le bâtiment de la distillerie inauguré en 2004 dans la municipalité de Nogaredo, qui est nichée dans les contreforts sud des Alpes italiennes. Entre septembre et décembre, dans la période qui suit les vendanges dans le Trentin, Marzadro est sur le point de distiller du marc frais et de le transformer en grappa. Le processus de production est une combinaison de la culture traditionnelle de la grappa et de la technologie contemporaine assistée par ordinateur. Les produits Marzadro peuvent toujours se targuer d'une qualité de premier ordre certifiée scientifiquement. L'"Istituto Tutela Grappa del Trentino" agit en tant qu'organisme de contrôle de l'origine des marcs et des différentes phases de production, en soumettant la grappa à des analyses minutieuses.

La Grappa Affina Riserva Acacia est un embouteillage limité à 1 000 bouteilles par an. Le distillat est fabriqué à partir de marc blanc de cépages comme le Müller Thurgau et le Moscato et repose pendant dix ans dans de petits fûts d'acacia de la variété de bois "Robinia Pseudo Acacia".