

DRINKS.

Marzadro Affina Rovere Grappa 35cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704203
Alcool	46.5%
Contenu	35cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Haut-Adige
Embouteilleur	Distilleria Marzadro, Via per Brancolino, 10, 38060 Nogaredo Trentino, Italien
Marque	Marzadro
Type	Grappa
L'usage	pur
Dégustation	Épicé et mature avec une longue finale.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de cépages autochtones, tels que le Teroldego Rotaliano et le Marzemino d'Isera, dans un alambic discontinu après un pressage doux au bain-marie à vapeur
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Dans le bâtiment de la distillerie inauguré en 2004 dans la municipalité de Nogaredo, qui est nichée dans les contreforts sud des Alpes italiennes, les alambics à vapeur fonctionnent à plein régime pendant 100 jours par an. 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 Rovere est un embouteillage limité à 1 000 bouteilles par an. Le distillat est obtenu à partir des marcs de cépages autochtones du Trentin, tels que le Teroldego Rotaliano et le Marzemino d'Isera et repose pendant dix ans dans de petits fûts de chêne de la variété de bois "Quercus Petrae".