

Grapp Marzadro Affina Riserva Acacia



Fornitore	Marzadro Distilleria S.p.a.
Famiglia	Distillati
Categoria	Grappa
Segmento	Grappa invecchiata
Tipologia	Grappa monovitigno
Formato	1 L
Grado alcolico	40,5% vol.
Invecchiamento	10 anni
Materia prima	grappa di vinaccia
Zona di produzione	Trentino Alto Adige

Tipo di distillazione/tecniche produttive

alambicco a bagnomaria

Note/caratteristiche del prodotto

Grappa in edizione limitata dal sapore morbido e dal profumo aromatico, Riserva Acacia si presenta articolata nella struttura, ricca di sentori conferiti dalla delicatezza delle vinacce bianche. Al palato si mostra preziosa e complessa. Nasce da vinacce di uve bianche aromatiche, quali Müller Thurgau e Moscato che, dopo una delicata spremitura, vengono distillate a Bagnomaria nel classico alambicco discontinuo. La Grappa ottenuta riposa per 8 anni in piccole botti di acacia per ottenere un blend di aromi unico ed inconfondibile. Il legno utilizzato per la costruzione delle botti (Robinia Pseudo Acacia), subisce una stagionatura di almeno 36 mesi. La curvatura delle doghe avviene esclusivamente attraverso la tecnica di piegatura a vapore, al fine di conservare le caratteristiche integrali...

