Grappa Stravecchia Diciotto Lune di Distilleria Marzadro

scritto da Giovanna Romeo | 22 Luglio 2022

La Grappa Stravecchia Diciotto Lune del marchio storico Marzadro è un esempio eccellente dell'arte italiana della distillazione. Prodotta dalle vinacce di uve bianche e rosse di Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay del Trentino, distillate con cura a bagnomaria in alambicco discontinuo, si connota per un corpo di raffinata eleganza.
Invecchiata lungamente, di luna in luna per 18 mesi in piccole botti di legno di Ciliegio, Frassino, Rovere e Robinia, dove ogni singolo legno arricchisce l'aroma e il gusto di elementi caratteristici che via via si evolvono in piena armonia con la

grappa, è un blend ideale in pieno equilibrio tra colore, profumi, intensità.

Prodotta per la prima volta nel 1999, la ricetta si ripete stagione dopo stagione affidata alla cura e alla competenza del mastro distillatore, il cui saper fare detta i tempi ideali di maturazione.

Calde tonalità ambrate, aprono a profumi intensi ed eterei di frutta secca, miele, spezie dolci, caramello, mentre il gusto offre al palato grande rotondità e una suadente morbidezza. Colpisce la fragranza, la struttura di una Grappa Stravecchia estremamente raffinata, amabile, ideale come distillato da meditazione.
Una Grappa Stravecchia emblematica della cultura, della cura e dell'arte del distillare.

Company Profile

La storia della Distilleria Marzadro vede il suo inizio nel lontano 1949 a Brancolino di Nogaredo, nel cuore della Vallagarina, in Trentino. È una terra suggestiva, solcata da vigneti "allevati" con cura ancestrale, che si arrampicano verso le pendici dei monti, partendo dal fondovalle punteggiato da alberi da frutto. Un inizio pionieristico, fatto di tenacia, caparbietà e molte promesse, nel tempo mantenute. Attilio Marzadro, con la sorella Sabina, è il protagonista di questa storia. Egli ha saputo coltivare al meglio la sua terra per ottenere dai vitigni le vinacce più idonee alla distillazione delle Grappe, facendo propria un'arte secolare.
La famiglia Marzadro, oggi allargata a tre generazioni, ha conservato intatto il patrimonio di tradizioni con grande impegno e professionalità, nell'ottica di una innovazione costante. Dietro all'aspetto romantico del recupero e del mantenimento di antiche tradizioni, Marzadro si pone come un'azienda dinamica, in continuo aggiornamento ed evoluzione

per operare al massimo delle potenzialità relative alla salubrità ambientale, nell’assoluto rispetto rivolto alla qualità delle materie prime ed ai sistemi di lavorazione.

Distilleria Marzadro
Via Per Brancolino, 10 – 38060
Nogaredo (Trento) – Italia

info@marzadro.it
+39 0464 304555
www.marzadro.it