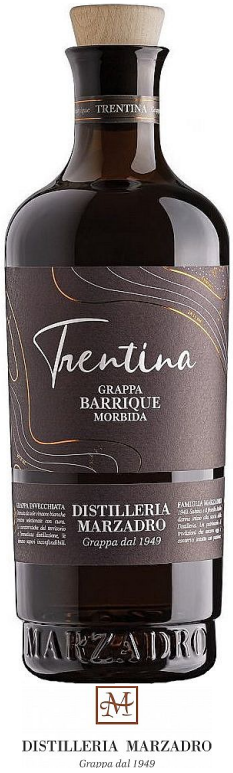
Grappa la Trentina „ Barrique Morbida ” distileria Marzadro 41% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8004009000292
Kód produktu	FMZ00017

La Trentina Morbida je jemná grappa z Trentina, destilovaná z výlisků bílých odrůd (Moscato, Chardonnay, Gewürztraminer) a následně několik měsíců zrála v sudu po Stravecchii-Le Diciotto Lune. Výsledkem je měkký a aromaticky vyvážený destilát s jemnými tóny květin a ovoce.

S grappou La Trentina vzdává rodina Marzadro hold regionu Trentino. Dvě grappy, Morbida a Tradizionale, zdůrazňují jedinečný charakter krajiny. Typické odrůdy révy vinné pro tento region, specifické mikroklima a výsledná vůně, spolu s destilací ve vodní lázni a staletími zkušeností, dodávají vínu jedinečné a charakteristické organoleptické vlastnosti. Bílé odrůdy révy vinné: Moscato, Chardonnay, Müller-Thurgau, Pinot Noir a Nosiola. Zraje v dřevěných sudech, stejných jako Grappa Le Diciotto Lune. Jemná a hladící vůně, jemná a intenzivní na patře, s dlouhým závěrem.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Grappa la Trentina „ Barrique Morbida ” distileria Marzadro 41% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa

Popis

Pro hladkou a aromatickou grappu je vhodné zrání v dubových sudech. Přesně tento proces zrání se používá u La Trentina Grappa Invecchiata Morbida Barrique. Zrála několik měsíců v sudech, které byly dříve použity pro Le Diciotto Luna Grappa. Tento proces dvojitého zrání znamená, že dubové aroma není tak výrazné a klasický charakter grappy je intenzivnější. Grappa však zůstává hladká, mírná a velmi příjemná, přesně jak by se dalo očekávat od grappy Marzadro. Tato La Trentina Invecchiata Morbida Barrique Grappa, lahvovaná s obsahem 41 % obj., je prezentována v klasické 700ml lahvi Marzadro v Trentinu v Itálii. Marzadro La Trentina Morbida vzniká tradicí podpořenou inovací: výlisky tří typických regionálních odrůd – Moscato, Chardonnay a Gewürztraminer – odrůdy se běžně vyskytují v regionu Trentino, kde se nachází palírna Marzadro. Klimatické podmínky těmto vínám dokonale vyhovují, což vede k hroznům a následně i výliskům vynikající kvality. Destilují ve vodní lázni (Bain Marie) ve šaržích. Poté se grappa nechává několik měsíců zrát v dřevěných sudech, které už sloužily k zrání odrůdy Stravecchia Le Diciotto Lune, což jí dodává hedvábně měkkou texturu bez výrazných sudových tónů. Vůně je květinově-ovocná, chuť hladká a vyvážená, s lehkým nádechem vanilky a dubu. Marzadro díky této metodě dokládá, že grappa může být jemná, sofistikovaná a zároveň věrná svému terroiru. Mistr palírny vybral sudy, ve kterých se dříve pěstovala grappa, aby zdůraznil klasické aroma grappy. Postupem času sudy ztrácejí svou sílu a chutě dubu a vanilky v destilátu výrazně klesají, a to i při delším zrání. To znamená, že tato grappa není ochucena vanilkou ani dřevem, ale spíše klasickými, kořeněnými aromaty grappy. Proces zrání však chuť výrazně zaokrouhluje, a proto je zrání v dubových sudech obzvláště výhodné. Druhé použití sudů proto umožňuje spojit obě výhody v jedné grappě.

Hlavní parametry

Značka	Marzadro
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Odrůda	Chardonnay, Muškát & Moscato & Muscat, Tramín & Gewürztraminer
Charakter	stařené
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Trento & Trentino
Zrání	v dubových sudech, ex-Grappa
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	41,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Marzadro Distilleria S.p.A. Via per Brancolino, 10 38060 Nogaredo (TN) Itálie