

Marzadro Espressioni Riserva Solera grappa v tubě 42%0.7l

» Pálenky » Grappa




DISTILLERIA MARZADRO
Grappa dal 1949



EAN

8004009001909

Kód produktu

FMZ00205

Mistrovské dílo, které v sobě nese paměť mnoha let zrání. Tato unikátní grappa vzniká mísením různých ročníků metodou Solera, což jí propůjčuje neobyčejnou komplexnost, sametovou hebkost a nekonečně dlouhý závěr, který nadchne i ty nejnáročnější sběratele.

Barva: Sytě jantarová s mahagonovými odlesky
Vůně: Omamná a hřejivá s tóny vanilky, hořké čokolády, sušených švestek a vzácného dřeva
Chuť: Mimořádně plná a strukturovaná, připomínající rozinky, kakao a jemné koření
Závěr: Velmi dlouhý, elegantní s ušlechtilým dozvukem dubového dřeva a karamelu

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Marzadro Espressioni Riserva Solera grappa v tubě 42%0.7l

» Pálenky » Grappa

Popis

Marzadro se nebojí využívat postupy známé z jiných destilátů. Solera je příkladem toho, jak se tradice může spojit s inovací a vytvořit něco originálního. V řadě Espressioni je to láhev, která ukazuje, že grappa může překračovat vlastní hranice. Grappa Marzadro Espressioni Solera je výsledkem fascinujícího procesu zrání, který se v oblasti grappy objevuje jen zřídka. Metoda Solera spočívá v postupném mísení mladších a starších destilátů v kaskádě nad sebou umístěných sudů. Spodní řada (solera) obsahuje nejstarší grappu, která se postupně odčerpává k lahvování a doplňuje se destilátem z řady nad ní. Tímto způsobem vzniká produkt s neuvěřitelnou kontinuitou a hloubkou. Základem jsou pečlivě vybrané odrůdy z Trentina, především Teroldego, Marzemino a Cabernet, které jsou destilovány metodou Bagnomaria. Tato směs následně odpočívá v sudech z různých druhů dřev (dub, třešeň, akát), které jí předávají široké spektrum aromatických látek. Výsledkem je grappa, která v sobě snoubí svěžest mladých ročníků s moudrostí a tělem těch nejstarších rezerv. Zajímavost o značce Palírna Marzadro byla jednou z prvních, která se odvážíla metodu Solera aplikovat na tradiční italskou grappu. Tento experiment vyžadoval roky trpělivosti a precizního sledování každého sudu, ale výsledek navždy změnil vnímání grappy jako nápoje, který může směle konkurovat nejlepším světovým koňakům a rumům. V roce 1949 se v srdci Vallagariny zrodila destilační firma Marzadro. Leží mezi kopci, kde se rodí jedny z nejoceňovanějších a nejprestižnějších vín z oblasti Trentino. Zkušenostmi, již přes půl století předávanými z otce na syna, vládne tradici v umění destilovat. Věnovala své úsilí a profesionalitu typickým italským destilátům “la grappa” a dosáhla v těchto destilátech vynikajících kvalitativních úspěchů.

Hlavní parametry

Značka	Marzadro
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Detail	vyzrálá pálenka v dřevných sudech
Původ	Itálie
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Marzemino, Teroldego
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Charakter	stařené
Zrání	5 let, v dubových sudech, systémem Solera, sudy z třešňového dřeva
Alkohol ABV	42,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	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
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.