



**DISTILLERIA MARZADRO**

*Grappa dal 1949*

## Italiano

Una “piramide” per rappresentare l’offerta delle Grappe che *Marzadro* vuole promuovere e su cui vuole concentrarsi, in quanto capaci, essendo suddivise su diversi livelli, di accontentare tutte le fasce di consumatori. La piramide è composta da cinque livelli:

1.

### AFFINA

Selezione di tre Grappe d’annata invecchiate 10 anni in botti di legno da cui prendono il nome: *Affina Rovere* (Teroldego e Marzemino), *Affina Ciliegio* (Lagrein e Pinot Nero) e *Affina Acacia* (Müller Thurgau e Moscato). Sono rivolte ad un consumatore molto attento, alla ricerca di nuove esperienze gustative. Tiratura limitata: solo 1.650 bottiglie per tipo ogni anno.

2.

### ESPRESSIONI

L’invecchiamento in botte per *Marzadro* è una continua ricerca per arricchire il risultato di una attenta distillazione. *Le Espressioni* di Andrea Marzadro racchiudono al proprio interno ciò che di meglio la sala di invecchiamento ha saputo regalare quest’anno, dando così prova della volontà di coinvolgervi in esperienze sempre diverse e di qualità elevate. Tutte le *Espressioni* provengono dalla distillazione a Bagnomaria di singoli vitigni che poi vengono sapientemente miscelati prima dell’invecchiamento.

3.

### LE GIARE

Tre Grappe di Monovitigno invecchiate trentasei mesi in botti di Rovere di diverse dimensioni, per un consumatore alla ricerca di sapori nuovi e diversi tra loro, caratterizzati dalle peculiarità del vitigno.

4.

### LE DICHIOTTO LUNE

Grappa innovativa, invecchiata diciotto mesi in botti di diverse dimensioni di Rovere, Ciliegio, Frassino ed Acacia e proveniente dai monovitigni di Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay.

### ANFORA

Grappa affinata 10 mesi in anfore di terracotta. Grazie alla micro ossigenazione evolve in una morbidezza ed eleganza unica, ideale per chi vuole avvicinarsi al distillato giovane. Blend di vitigni tipici trentini: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato.

5.

### LA TRENTINA

Due Grappe per un consumatore tradizionale che vengono presentate in una versione *Morbida* e una *Tradizionale*. *Trentina Morbida*: proveniente da vitigni bianchi (Moscato, Müller Thurgau, Chardonnay e Pinot) e un passaggio di due mesi nelle botti di *Le Diciotto Lune*. *Trentina Tradizionale*: proveniente da vitigni rossi (Teroldego, Marzemino, Merlot e Cabernet) e una fase di riposo di otto mesi in contenitori di acciaio.

---

## DISTILLERIA MARZADRO

Nogaredo, 38060 (Trento) Italia - Tel. +39 0464 304555 - info@marzadro.it - www.marzadro.it

*Affina*

EDIZIONE LIMITATA



*Espresioni*



*Giare*



*Le Diciotto Lune*

*Anfora*

*La Trentina*

## Deutsch

Das Produktangebot *Marzadro* soll umfangreicher werden, um mehrere Verbrauchergruppen anzusprechen. Diese Pyramide stellt den Schwerpunkt des Angebots dar, den *Marzadro* fördern möchte. Die Pyramide besteht aus fünf Ebenen:

1.

### AFFINA

Auslese aus drei Jahrgangsrappas, die 10 Jahre in verschiedenen Holzfässern lagern. *Affina Rovere* (Rebsorten Teroldego und Marzemino), *Affina Ciliegio* (Rebsorten Lagrein und Pinot Nero) und *Affina Acacia* (Rebsorten Müller Thurgau und Moscato). Die Auslese *Affina* ist eine limitierte Auflage mit 1650 Flaschen pro Typ jährlich.

2.

### ESPRESSIONI

Die Reifung im Fass ist für *Marzadro* eine ständige Suche und Forschung, um das Ergebnis einer sorgsam Destillation zu veredeln. Die *Espressioni* von Andrea Marzadro schließen das Beste ein, was uns unsere Reifekammer in diesem Jahr bescherte. Somit wurde der Beweis für den Vorsatz geliefert, Sie in unterschiedliche Erfahrungen und hohe Qualität einzubeziehen. Alle Grappas *Espressioni* stammen aus der Destillation mit Wasserbad einzelner Reben, die vor der Reifung gekonnt gemischt werden.

3.

### LE GIARE

Drei Grappas aus sortenreinen Reben, die drei Jahre in unterschiedlich großen Eichenholzfässern mit einer je nach Rebe ausgeglichenen Alterung lagern, für den Verbraucher, der auf der Suche nach neuen Geschmacksnoten ist, die sich untereinander unterscheiden.

4.

### LE DICIOTTO LUNE

Ein neues Grappa-Konzept aus den sortenreinen Reben Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay werden achtzehn Monate in unterschiedlich großer Fässern aus Eichen-, Kirsch, Esche und Akazienholz gelagert.

### ANFORA

Grappa, 10 Monate in Terrakotta-Amphoren gereift. Dank Mikrooxygenation entwickelt dieser Grappa eine einzigartige Weichheit und Eleganz, ideal für diejenigen, die einen jungen Branntwein kennen lernen möchten. Mischung aus typischen Trentiner Rebsorten: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau und Moscato.

5.

### LA TRENTINA

Zwei Grappas für den traditionellen Verbraucher, die in einer weichen (*Morbida*) und traditionellen (*Tradizionale*) Version präsentiert werden. Der weiche Grappa *La Trentina* nur aus weißen Reben (Moscato, Müller Thurgau, Chardonnay und Pinot) mit einer zweimonatigen Passage in den Fässern der *Le Diciotto Lune*. Der traditionelle Grappa *La Trentina* nur aus roten Reben (Teroldego, Marzemino, Merlot und Cabernet) mit einer Ruhephase von acht Monaten in Stahlbehältern.

---

## DISTILLERIA MARZADRO

Nogaredo, 38060 (Trento) Italia - Tel. +39 0464 304555 - info@marzadro.it - www.marzadro.it

## *English*

*Marzadro's* product lines have been developed on several “levels” to meet the need of a variety of consumers; this pyramid represents the focus that *Marzadro* wishes to promote. The pyramid is on five levels:

1.

### AFFINA

A selection of three vintage Grappas aged for 10 years in different wooden barrels, *Affina Rovere* (Teroldego and Marzemino), *Affina Ciliegio* (Lagrein and Pinot Nero) and *Affina Acacia* (Müller Thurgau and Moscato), for a demanding consumer always looking for new experiences of the palate. The *Affina* selection is available in limited quantities: only 1650 bottles per type are produced each year.

2.

### ESPRESSIONI

Ageing in barrels represents for *Marzadro* continuous research aimed at enhancing the result of careful distillation. *Espressioni* by *Andrea Marzadro* holds within the best that our ageing room offered us this year, proving our desire to bring you always new and high quality experiences. All *Espressioni* Grappas originate from a bain-marie distillation of individual grapes variety that are skilfully mixed before the ageing process.

3.

### LE GIARE

Three single-grape Grappas aged for thirty-six months on Oak barrels of various sizes for a consumer seeking new and different tastes with a balanced ageing depending on the grape.

4.

### LE DICHIOTTO LUNE

A new concept of Grappa, single grapes of Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato and Chardonnay aged for eighteen months in Oak, Cherry, Ash and Acacia barrels of various sizes.

### ANFORA

Grappa aged for 10 months in terracotta anforas. Micro-oxygenation allows this Grappa to develop a unique softness and elegance, perfect for those who want something close to a young distillate. A blend of typical Trentino vine varieties: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau and Muscat.

5.

### LA TRENTINA

Two Grappas for a traditional consumer. They are available in the Smooth (*Morbida*) and Traditional (*Tradizionale*) version. *Trentina Smooth* originates exclusively from white grapes (Moscato, Müller Thurgau, Chardonnay and Pinot) and a two-month ageing process in *Le Diciotto Lune* barrels. *Trentina Traditional* originates exclusively from red grapes (Teroldego, Marzemino, Merlot and Cabernet) and an eight-month long “resting” process in steel.

---

## DISTILLERIA MARZADRO

Nogaredo, 38060 (Trento) Italia - Tel. +39 0464 304555 - info@marzadro.it - www.marzadro.it

## Français

L'offre des produits *Marzadro* se présente sur plusieurs niveaux dans le but de répondre aux exigences de plusieurs catégories de consommateurs, cette pyramide représente le focus de la promotion voulue par *Marzadro*. La pyramide se compose de cinq niveaux:

1.

### AFFINA

Une sélection de trois Grappa de l'année vieilles pendant 10 ans dans des bois différents, *Affina Rovere* (Teroldego, Marzemino), *Affina Ciliegio* (Lagrein, Pinot Nero) et *Affina Acacia* (Müller Thurgau, Muscat), pour de fins connaisseurs toujours à la recherche de nouvelles expériences gustatives. La sélection *Affina* a un tirage limité et compte 1650 bouteilles de chaque type par an.

2.

### ESPRESSIONI

Le vieillissement en fût est pour *Marzadro* une recherche continue visant à enrichir le résultat d'une distillation très soignée. *Espressioni* d'Andrea Marzadro contiennent tout ce que notre salle de vieillissement a su nous donner de meilleur cette année, dans le but de vous faire participer à des expériences toujours différentes et de qualité élevée. Toutes les Grappe *Espressioni* proviennent de la distillation au bain-marie de chaque cépage qui est ensuite savamment mélangé aux autres avant le vieillissement.

3.

### LE GIARE

Trois Grappa de mono-cépage vieilles pendant trente six mois en fûts de Chêne Rouvre de plusieurs dimensions, pour les consommateurs qui recherchent de nouvelles saveurs et avec des goûts différents moyennant un vieillissement équilibré selon le cépage.

4.

### LE DICIOTTO LUNE

Un concept totalement nouveau de Grappa, des mono-cépages de Marzemino, Teroldego, Merlot, Muscat et Chardonnay vieillis pendant dix-huit mois en fûts de plusieurs dimensions de Chêne Rouvre, Cerisier, Frêne et Acacia.

### ANFORA

Grappa vieillie 10 mois dans des jarres en terre-cuite. Grâce à la micro-oxygénation cette Grappa évolue vers une douceur et une élégance uniques, idéales pour ceux qui veulent s'approcher d'une eau-de-vie jeune. Assemblage de cépages typiques du Trentin : Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau et Muscat.

5.

### LA TRENTINA

Deux Grappa pour un consommateur traditionnel qui sont présentées en deux versions: la version *Morbida* (souple) et celle *Tradizionale* (Traditionnelle). *Trentina Morbida* uniquement de cépages blancs (Muscat, Müller Thurgau, Chardonnay et Pinot) et avec un passage de deux mois dans les fûts de *Le Diciotto Lune*. *Trentina Tradizionale*, uniquement de cépages rouges (Teroldego, Marzemino, Merlot et Cabernet) avec une phase de repos de huit mois dans l'acier.

---

## DISTILLERIA MARZADRO

Nogaredo, 38060 (Trento) Italia - Tel. +39 0464 304555 - info@marzadro.it - www.marzadro.it