Le grappe Marzadro in degustazione al Sisal Wincity

head-1-5e267e4b

Le Grappe della Distilleria Marzadro, storica azienda del Trentino, sono state al centro di una serata di degustazione all'insegna della cultura del distillato 'made in Italy' per eccellenza, presso il Sisal Wincity di Piazza Diaz 7 a Milano, lo scorso martedì 22 marzo. All'interno di un contesto inusuale quale la sala Sisal Wincity di P.zza Diaz, caratterizzato da un'atmosfera di aggregazione unica nel cuore di Milano, le Grappe della Distilleria Marzadro sono state raccontate dal Brand Ambassador che ha condotto gli ospiti alla scoperta dell'unicità del distillato e dei suoi processi di produzione.

Un'occasione unica per apprezzare le caratteristiche della Grappa e la sua versatilità, visto che è stato possibile degustarla da sola oppure accompagnata da finger food e piccoli assaggi di cucina, preparati ad hoc per questo appuntamento milanese. In degustazione c'è stata Anfora, l'ultima nata in casa Marzadro e l'unica Grappa in assoluto a essere stata affinata in contenitori di terracotta; Le Diciotto Lune, distillato di punta dell'azienda conosciuto da tutti gli intenditori; la Grappa di Amarone della linea le Giare, nata da vinacce di Amarone in purezza e invecchiata 36 mesi in botti di rovere e Camilla, un prodotto dal sapore originale, nato dall'infusione di fiori di camomilla nella Grappa.

Il binomio tra Marzadro e Wincity ha esaltato le logiche di aggregazione comuni alla sala e alla Grappa, sodalizio pensato per arricchire non solo l'offerta della sala, sempre protagonista di momenti di piacere e svago, ma per trasmettere anche il valore culturale del distillato italiano apprezzato in tutto il mondo.
Sisal Wincity, infatti, è un luogo capace di sorprendere, con eventi concepiti nella logica dell'aggregazione e intrattenimento rivolti a una clientela eterogenea, dove gli amici possono ritrovarsi per passare piacevoli momenti di svago e dove il cibo e il bere sono elementi essenziali a completamento di una serata di spensieratezza di inizio primavera.

Marzadro
La Distilleria Marzadro vede il suo inizio nel 1949 a Brancolino di Nogaredo (Tn), nel cuore della

Vallagarina, in Trentino. La nascita per mano della capostipite, Sabina Marzadro e l’intraprendenza del fratello Attilio hanno reso, da subito, la Distilleria come punto di riferimento del territorio. Oggi la Marzadro è giunta alla terza generazione, un cammino fatto di successi, professionalità e costanza tanto da essere considerata come una delle aziende più belle di tutta Italia, non solo per professionalità ma anche dal punto di vista strutturale e architettonico. La sede attuale, subentrata a quella originaria da circa 10 anni, è un meraviglioso complesso costruito in vetro, pietra e legno, attorniato da ettari di vigneti e ben inserito nel territorio con un fondamentale rispetto dei principi di eco-sostenibilità. Il cuore pulsante sono gli otto alambicchi in rame che distillano secondo il sistema discontinuo a bagnomaria, tipico del Trentino. Oltre a fornire una vastissima gamma di Grappe, affiancata da infusi e liquori, la Distilleria Marzadro può vantare circa 60.000 turisti all’anno che entrano in azienda alla scoperta della distillazione attraverso visite guidate, oppure per scoprire l’eccellenza e la qualità dei prodotti.

www.marzadro.it

[gallery ids="98865,98864,98866"]