Un Vinitaly da record per Marzadro

distilleria-fc48b993

La Distilleria Marzadro chiude la 50esima edizione del Vinitaly con un netto segno positivo. L'interesse da parte del pubblico e la grande affluenza degli esperti di settore allo stand della storica azienda trentina, hanno trasformato l'appuntamento veronese in un vero e proprio momento d'incontro professionale tra gli "amanti dei distillati".

«Il 2016 ha segnato una svolta decisiva nella linea del Vinitaly Afferma **Alessandro Marzadro**, terza generazione della famiglia di distillatori, già attivo da anni all'interno dell'azienda. *La manifestazione italiana dedicata al vino sta ritornando a essere un vero evento professionale. Anche lo stand Marzadro, nello specifico, ha registrato circa 2000 visitatori con oltre 500 clienti e più di 100 nuovi contatti. Abbiamo constatato un grande interesse per la protagonista della nostra distilleria, Anfora, l'ultima Grappa nata in casa Marzadro e presentata ufficialmente durante l'edizione numero 50 del Vinitaly»*.

AnforaAnfora è la novità della Distilleria Marzadro, il primo distillato in assoluto a essere affinato in anfore di terracotta da 300 litri ciascuna per 10 mesi. Il risultato è una Grappa dal colore cristallino che porta con sé tutte le caratteristiche di un distillato invecchiato come equilibrio, morbidezza e struttura rotonda, ovviamente senza i tradizionali sentori del legno. Questo avviene per merito della micro-ossigenazione tra l'interno e l'esterno dei contenitori, doppia rispetto a quella delle botti. Anfora (43%) nasce da un bland di vinacce di uve trentine quali Teroldego, Marzemino e Merlot con un'aggiunta di Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato.

Alle novità di produzione si affiancano anche quelle imprenditoriali visto che, da inizio aprile, la famiglia Marzadro ha ufficializzato l'acquisto di Madonna delle Vittorie, un'azienda agricola di Arco, a poche centinaia di metri dalle sponde del Lago di Garda, e già conosciuta per la produzione di olio e vino.

La Distilleria Marzadro nasce nel 1949 a Brancolino di Nogaredo (Tn), nel cuore della Vallagarina, in Trentino. Il via 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 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 con visite guidate, oppure per scoprire l'eccellenza e la qualità dei prodotti.

www.marzadro.it