



MARZADRO

Distillatori per passione dal 1949

❖ UNITA' CONSUMATORE:

Nostro codice articolo: **100893**

Denominazione prodotto: **MARZADRO ANFORA GRAPPA
TRENTINA 70CL 43%**

Linea Prodotto: **LA TRENTINA**

Categoria merceologica:

Tipo di imballo: **BOTTIGLIE**

Grado alcolico in %: **43.00**

Pesi (KG):

NETTO= 0,7000

LORDO= 1,3200

Dimensioni:

ALTEZZA mm= 255,0000

LARGHEZZA mm= 85,0000

LUNGHEZZA mm= 85,0000

Code articolo: **8004009002463** **EAN-13**

❖ TRADE UNIT:

Unità per imballo: **6,0000**

Peso trade unit kg: **7,9200**

Dimensioni imballo:

ALTEZZA MM= 266,0000

LARGHEZZA MM= 180,0000

LUNGHEZZA MM= 260,0000

Code imballo:

Colli per pallet: **85,0000**

Colli per strato: **17,0000**

Numero strati: **5,0000**

Tipo pallet: **EPAL A RENDERE 80X120**

Peso pallet kg: **673,2000**



Morbidezza, gusto rotondo e aroma avvolgente, queste le qualità di Anfora, una Grappa che porta con sé tutte le qualità del tradizionale invecchiamento in legno con la particolarità che, il suo riposo avviene in anfora. Le anfore sono un blend di creta e argilla, materiali che giungono da Montelupo e da Impruneta. La micro ossigenazione, doppia rispetto a quella che avviene in botte, arricchisce la Grappa in eleganza e morbidezza. Anfora è una Grappa da un blend di vinacce autoctone: 80% vitigni di Teroldego, Marzemino e Merlot; 20% vitigni di Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato che le conferiscono profumi e sapori.

