



50cl - 42°

GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI

Fin dall'anno 1000 il Piemonte è stato terra di elezione del vitigno Moscato, dagli acini ambrati e dall'inconfondibile aroma. Il vitigno arrivò sulle coste liguri intorno al V secolo a.c. con i navigatori greci e da qui si diffuse verso il Nord. Gli Statuti di Canelli già nel 1200 parlano di vigne di moscato.

Alla fine del XV secolo Giovan Battista Croce, gioielliere ed enologo porta alla mensa del Duca di Savoia Carlo Emanuele vini dolci, aromatici e poco alcolici. Nel 1511 l'uva è citata come "Moscatellum" negli Statuti di La Morra.

Dai vigneti di tufo bianco, argilla e marne calcaree nel Comune di Canelli provengono le vinacce pregne di tutti gli umori aromatici del moscato che, sottoposto a pigiatura soffice, a fermentazione controllata e ad una lenta distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria, danno vita a questa grappa che si evolve in barriques di rovere di Allier e Limousin.

COLORE: brillante oro giallo.

PROFUMO: forte impatto di salvia sclarea insieme a note più dolci di miele, scorza d'arancia candita, fiore di zagara, uva passa.

SAPORE: tutti i componenti sono armonizzati: alcool caldo ma non invadente, agrumi e miele in lunga progressione, finale lungo e inequivocabile di mandorle tostate.

Piedmont has been the land of choice for Moscato grape variety, with its amber bunches of grapes and unmistakable aroma, since the year 1000. Moscato vines arrived with Greek sailors on the Ligurian coast around the fifth century BC, and from there they spread to the north. The Statutes of Canelli had already mentioned Moscato vineyards by 1200. At the end of the fifteenth century, jeweler and wine maker Giovanni Battista Croce brought sweet, aromatic wines with low alcohol content to the table of Duke Carlo Emanuele of Savoy. In 1511 the grape was referred to as "Moscatellum" in the Statutes of La Morra. From Canelli's vineyards, rich in clay and calcareous marl, comes the marc imbued with all the aromatic "moods" of Moscato which, after soft pressing, controlled fermentation and a slow distillation in a pot still using a double boiler, give life to this grappa that evolves in Allier and Limousin oak barrels.

COLOUR: bright golden yellow.

BOUQUET: strong impact of clary sage along with sweeter notes of honey, candied orange peel, orange blossom, raisins.

FLAVOUR: all the components are harmonised: hot but not intrusive alcohol, citrus and honey in a long progression, a lingering and unmistakable finish of toasted almonds.

Seit dem Jahr 1000 ist der Piemont die Wahlheimat der Rebsorte Moscato mit ihren bernsteinfarbenen Trauben und dem unverwechselbaren Aroma. Der Rebstock gelangte um das 5. Jahrhundert v.Ch. über griechische Seefahrer an die ligurische Küste und verbreitete sich von dort aus gen Norden. Die Statuten von Canelli sprechen bereits im Jahr 1200 von Muskateller-Weinbergen. Ende des 15. Jahrhunderts brachte der Juwelier und Önologe Giovanni Battista Croce süße und aromatische Weine mit niedrigem Alkoholgehalt an die Tafel des Herzogs Carlo Emanuele von Savoyen. 1511 wird die Traube als „Moscatellum“ in den Statuten von La Morra erwähnt. Aus Weinbergen mit weißem Tuffstein, Lehm und kalkigem Mergel in der Gemeinde Canelli stammen die Trester, die sämtliche Lebenssäfte des Moscato in sich bergen und nach schonender Pressung und überwachter Fermentation mit anschließender langsamer diskontinuierlicher Destillation im Brennkolben mit Wasserbad diesen Grappa hervorbringen, der sich in Barriques aus Eichenholz aus Allier und Limousin entfaltet.

FARBE: leuchtend goldgelb.

DUFT: kräftige Nuancen von Muskatellersalbei neben milderer Noten von Honig, kandierten Orangenschalen, Zitrusblüten und getrockneten Weinbeeren.

GESCHMACK: Alle Komponenten sind harmonisch ineinander eingebunden: warm und alkoholisch am Gaumen, aber keineswegs aufdringlich; Zitrus- und Honignoten, die sich zunehmend entfalten; ein langes Finale, das unverwechselbar an geröstete Mandeln erinnert.