

GRAPPA DI MOSCATO SARDEGNA

Il Moscato bianco è fra i vitigni più antichi della Sardegna ma si diffuse nell'isola nel periodo dell'Amministrazione Piemontese, a seguito della politica viticola attuata dal vicerè, il Marchese di Rivarolo a partire dal 1736. La Regia Società Agraria ed Economica di Cagliari, fondata nel 1804 iniziò a far conoscere fuori dall'isola i vini sardi, in particolare i moscati di Tempio Gallura, l'antica Gemellae dell'Impero Romano. Dai vigneti esposti all'aria del mare 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 giallo oro.

PROFUMO: impronta aromatica classica del vitigno moscato ma con sfumature decisamente tipiche di lavanda, salvia, fiori essiccati.

SAPORE: sorso deciso che si apre a toni salini, quasi di mareggiata. Finale denso, appena fumé.

Moscato Bianco is one of the oldest grape varieties in Sardinia, but it spread throughout the island during the Piedmont Administration, following the vine-growing policy enacted in 1736 by the viceroy, the Marquis of Rivarolo. The Royal Agricultural and Economic Society of Cagliari, founded in 1804, introduced Sardinian wines off the island, particularly the muscats from "Tempio Gallura", the ancient Gemellae of the Roman Empire. From the vineyards touched by the sea air 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: the classic aromatic notes of the moscato grape variety but with typical shades of lavender, sage and dried flowers.

FLAVOUR: a decisive sip that opens up in salty tones, almost like those of a sea storm. A dense, barely smoky finish.

Der weiße Moscato gehört zu den ältesten Rebsorten auf Sardinien, fand seine Verbreitung auf der Insel jedoch erst in der Zeit der Piemontesischen Regierung infolge der Weinbaupolitik, die von dem Vizekönig, dem Markgrafen von Rivarolo, ab 1736 umgesetzt wurde.

Die 1804 gegründete Königliche Agrar- und Wirtschaftsgesellschaft von Cagliari begann damit, die sardischen Weine, besonders die Muskateller aus Tempio Gallura, dem antiken Gemellae des Römischen Reiches, außerhalb der Insel bekannt zu machen. Aus den der Meeresbrise ausgesetzten Weinbergen stammen die Trester, die sämtliche Lebensäfte 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: geprägt von den klassischen Aromen der Rebsorte Moscato, aber mit offensichtlichen und typischen Noten von Lavendel, Salbei und getrockneten Blumen.

GESCHMACK: kräftig im Ansatz, der sich salzigen Tönen öffnet, die an das Meer erinnern. Das Finale ist dicht und leicht rauchig.



50cl - 42°