



SELEZIONE
ITALIAN SPIRITS



50cl - 42°

GRAPPA DI MOSCATO TRANI

Il Moscato di Trani, o Moscato Reale, è il vino più nobile e antico di Puglia già presente nella Magna Grecia.

Fin dall'anno Mille i Veneziani iniziarono a commercializzarlo in tutta Europa fino a quando il Conte di Trani Roberto d'Angiò, nel secolo XIV pose un limite alle esportazioni del Moscato da tutti i porti del Regno di Napoli, provocando così il malumore dei mercanti veneziani.

Il vino Moscato di Trani ha ottenuto la DOC nel 1974 e viene coltivato su terreni tufacei-marnosi o calcareo-argillosi anche profondi, ma asciutti, nel cuore delle Murge: Trani, Andria, Cerignola, Bisceglie, Corato, Barletta, Canosa.

Dai vigneti di questi comuni provengono le vinacce pregne di tutti gli umori aromatici del moscato che, sottoposte 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. Un ringraziamento particolare va alla famiglia De Corato dell'azienda Rivera che ha contribuito alla raccolta delle vinacce in purezza di questo Moscato per preservarne la biodiversità anche nella grappa.

COLORE: brillante oro giallo.

PROFUMO: eleganti sfumature dolci di fiori gialli, confettura di frutta e canditi.

SAPORE: intenso, complesso, vellutato con sentori di pesca, miele, albicocca e datteri.

Moscato di Trani, also known as Moscato Reale, is Apulia's noblest and oldest wine; it was already present in Magna Graecia.

The Venetians began selling it throughout Europe as far back as the year 1000 until the fourteenth century, when Roberto d'Angiò, the Count of Trani, placed a limit on Moscato exports from all ports in the Kingdom of Naples, which displeased the Venetian merchants. Moscato di Trani obtained DOC certification in 1974. It is cultivated on marly-tuffaceous or calcareous-clay soil, which can be deep but also dry, in the heart of the Murge plateau: Trani, Andria, Cerignola, Bisceglie, Corato, Barletta and Canosa.

The vineyards of these municipalities provide the marc filled with all the aromatic "moods" of Moscato that, when subject to the production process, (soft pressing, controlled fermentation and a slow distillation in pot stills using a double boiler), give life to this grappa which ages in Allier and Limousin oak barriques. Special thanks go to the De Corato family of the Rivera wine estate: the grapes from the different vineyards are harvested separately so as to make it possible to obtain Moscato marcs which convey their biodiversity to the grappa as well.

COLOUR: bright golden yellow.

BOUQUET: elegant, sweet notes of golden flowers, jam and candied fruit.

TASTE: intense, complex, velvety with hints of peach, honey, apricots and dates.

Der Moscato di Trani (auch Moscato Reale) ist der älteste und edelste Wein Apuliens, der bereits in der Magna Graecia bekannt war.

Bereits im Jahr 1000 begannen die Venezianer, diesen Wein in ganz Europa zu vertreiben, bis der Graf von Trani, Roberto d'Angiò, im 14. Jahrhundert die Ausfuhr des Moscato von allen Häfen des Königreichs Neapel einschränkte, womit er sich den Ärger der venezianischen Händler zuzog.

Der Wein Moscato di Trani erhielt 1974 die DOC-Gütebezeichnung und wird auf tuffhaltig-mergeligen oder kalkig-lehmigen, auch tiefen, aber trockenen Böden mitten in der Murge bei Trani, Andria, Cerignola, Bisceglie, Corato, Barletta und Canosa angebaut.

Aus den Weinbergen dieser Gemeinden stammen jene Trester, die sämtliche aromatischen Lebenssäfte des Muskatellers 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. Ein besonderer Dank geht an die Familie De Corato der Azienda Rivera, die dazu beigetragen hat, den Trester dieses Moscato reinsortig zusammenzutragen, damit auch im Grappa die Biodiversität bewahrt wird.

FARBE: leuchtend goldgelb.

DUFT: elegante süßliche Anklänge von gelben Blumen, Obstkonfitüre und kandierten Früchten.

GESCHMACK: intensiv, umfassend, samtig mit Noten von Pfirsichen, Honig, Aprikosen und Datteln.