



50cl - 42°

GRAPPA DI MOSCATO OLTREPO PAVESE

L Oltrepo Pavese è quel lembo di colline a sud del Po noto per essere il punto di incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna. Terra di marne, calcari arenacei e gessi, così come sabbia e argilla, sono i maggiori componenti di questa terra che, fin dai tempi di Strabone era considerata una zona di produzione di vini di qualità. Fu Depretis a caratterizzarne la vocazione spumantistica. Il vitigno Moscato bianco è sicuramente presente in Oltrepo da molti secoli ma la Denominazione di Origine Controllata risale al 1970. Dai vigneti dell'Oltrepo Pavese 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: intenso e ricco, palpabile impatto di miele di acacia, cera d'api e siepe di gelsomino.

SAPORE: densità quasi cremosa che coniuga delicatezza e calore mentre esalta possenti toni di nocciola tostata, cioccolato bianco, biscotti al burro.

The "Oltrepo Pavese" area is that strip of hilly land south of Lombardy known for being the meeting point for four regions: Lombardy, Piedmont, Liguria and Emilia-Romagna. Marl, limestone, sand and clay are the major components of this land which has been considered an area of quality wine production since the time of Strabo. It was Depretis who determined its vocation for sparkling wine. The Moscato Bianco grape variety has been cultivated in Oltrepo for many centuries, but the Denomination of Controlled Origin dates back to 1970. From the vineyards of the Oltrepo Pavese area 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: a rich and intense, palpable impact of acacia honey, beeswax and jasmine hedge.

FLAVOUR: an almost creamy texture that combines softness and warmth, while enhancing the powerful tones of toasted hazelnuts, white chocolate and butter cookies.

D as Oltrepo Pavese ist jene Hügellandschaft im Süden der Lombardei und bekannt als das Gebiet, wo vier Regionen zusammentreffen: Lombardei, Piemont, Ligurien und Emilia Romagna. Mergel, Kalk, Sandstein und Gips, ebenso wie Sand und Lehm sind die Hauptkomponenten des Bodens in dieser Region, die bereits zu Zeiten Strabons als Anbaugebiet hochwertiger Weine galt. Es war der Staatsmann Depretis, der das Gebiet als Schaumweinregion prägte. Der weiße Moscato ist mit Sicherheit seit vielen Jahrhunderten im Oltrepo präsent, aber seine kontrollierte Ursprungsbezeichnung geht erst auf das Jahr 1970 zurück. Aus den Weinbergen des Oltrepo Pavese 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: intensiv und vielschichtig, mit spürbaren Noten von Akazienhonig, Bienenwachs und Jasminstauden.

GESCHMACK: von nahezu cremiger Dichte, die Feinheit und Alkohol in sich einbindet und kraftvolle Töne von gerösteten Haselnüssen, weißer Schokolade und Buttergebäck offenbart.