

AB
SELEZIONE
ITALIAN SPIRITS



50cl - 42°

GRAPPA DI MOSCATO TRENITINO

La coltivazione del vitigno Moscato in Trentino - giallo e rosa - nel Medioevo è introdotto dai Monaci benedettini e da altre congregazioni religiose che si rifanno alla tradizione greca - "Anathelicon Moscaton" - e romana - Augusto e Tiberio - a cui dobbiamo la grande diffusione di questo vitigno in tutta Italia. "Tiroler Gold", ovvero Oro del Tirolo, fu la definizione che i regnanti d'Austria nel secolo scorso diedero a questo vino. Il Moscato rosa del Trentino contiene nella buccia dell'acino numerosi terpeni (geraniolo, linalolo, nerolo) responsabili di quell'inconfondibile profumo di rosa che lo caratterizza e che si ritrova, esaltato, anche in questa grappa. I vigneti di moscato trentini e altoatesini si dipanano dalla sponda più mite del Lago di Garda, seguendo le valli dell'Adige e dell'Isarco, fino ai ripidi pendii delle Dolomiti. Dai vigneti di marna bianca calcarea della Val Lagarina 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: giallo oro con lievi pennellate di rosa.

PROFUMO: note che si schiudono al naso delicate, di lampone maturo, di viola e di rosa thea.

SAPORE: si avvertono ricordi speziati di cannella e chiodi di garofano, con una ventata di scorze d'arancio candite che proviene dai tannini aggraziati del rovere di Allier.

The cultivation of the Moscato grape variety - yellow and pink - was brought to Trentino in the medieval times by Benedictine monks, as well as other religious groups, following both Greek tradition - "Anathelicon Moscaton" - and Roman tradition - Augustus and Tiberius - to whom we owe the wide spread of this grape variety throughout Italy. Austrian monarchs named this wine "Tiroler Gold", or Gold of Tyrol, in the last century. The skin of pink Moscato grape variety from Trentino, contains numerous terpenes (geraniol, linalool and nerol), which are responsible for the unmistakable characteristic scent of roses standing out in this grappa. The Moscato vineyards in Trentino and South Tyrol unravel from the milder side of Lake Garda and continue through the Adige and Isarco valleys, up to the steep slopes of the Dolomites. The white marl limestone of Val Lagarina provides marc filled with all the aromatic "moods" of Moscato that, when subject to soft pressing, controlled fermentation and a slow distillation in pot stills using a double boiler, give life to this grappa, which evolves in Allier and Limousin oak barrels.

COLOUR: golden yellow with slight touches of pink.

BOUQUET: delicate fragrances of ripe raspberries, violets and "Thea" roses.

TASTE: spicy notes of cinnamon and cloves, with a whiff of candied orange peel that comes from the graceful tannins of Allier oak.

Der Anbau der Rebsorte Moscato - gelb und rosa - wurde im Trentino im Mittelalter von den Benediktinermönchen und anderen Ordensgemeinschaften eingeführt, die sich auf die griechischen (Anathelicon Moscaton) und römischen Traditionen (Augustus und Tiberius) bezogen, denen wir die weite Verbreitung dieses Rebstocks in ganz Italien zu verdanken haben.

„Tiroler Gold“ lautete die Bezeichnung, die die Herrscher Österreichs diesem Wein im letzten Jahrhundert gaben. Der Moscato Rosa des Trentino enthält in der Traubenschale zahlreiche Terpene (Geraniol, Linalool, Nerol), die für den unverkennbaren Rosenduft verantwortlich sind, der diese Rebsorte kennzeichnet und auch in diesem Grappa hervorsteht. Die Weinberge des Trentiner und Südtiroler Moscato erstrecken sich von der milderen Uferseite des Gardasees, durch die Täler der Etsch und des Eisacks bis hin zu den steilen Hängen der Dolomiten. Aus Weinbergen mit kalkigem Mergel im Vallagarina (Lagertal) stammen jene Trester, die sämtliche 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.

FARBE: goldgelb mit zartrosa Nuancen.

DUFT: delikate Noten von reifen Himbeeren, Veilchen und Thea-Rosen.

GESCHMACK: Man erkennt würzige Anklänge von Zimt und Gewürznelken, mit einem Hauch von kandierten Orangenschalen, der auf die milden Tannine des Allier-Holzes zurückzuführen ist.