

AB  
SELEZIONE  
ITALIAN SPIRITS



## GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI

**D**ai vigneti del Comune di Canelli, dal 2014 proclamati Patrimonio Unesco, il primo interamente basato sulla cultura del vino e della vite, da quella "collina di Gaminella, un versante lungo e ininterrotto di vigne e di rive... La vedevo bene nella luce asciutta digradare gigantesca verso Canelli dove la nostra valle finisce" Cesare Pavese, provengono le vinacce pregne di tutti gli umori aromatici di moscato che, sottoposte a pigiatura soffice, a fermentazione controllata e ad una lenta distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria, danno vita a questa grappa sensuale ed intensa.

**COLORE:** luminoso e trasparente.

**PROFUMO:** su uno sfondo fresco e fragrante, spiccano con forza le note di arancia candita, pesca e miele d'acacia.

**SAPORE:** ampio sentore di cedro e di salvia che avvolge il palato con un tocco raffinato e denso ed un finale armonico e complesso.

***F**rom the vineyards surrounding Canelli, which in 2014 were declared a Unesco World Heritage Site. "Those hills, the stone path, the playground of reeds...and you recognise the vineyard that stays silent by night" (Cesare Pavese). From those vineyards 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 intense and pervasive grappa.*

**COLOUR:** bright and transparent.

**BOUQUET:** notes of candied orange peel, peach and acacia honey stand out strongly against a fresh and fragrant background.

**FLAVOUR:** broad hints of cedar and sage which coat the palate with an elegant, full touch and a harmonious and complex finish.

**A**us den Weinbergen der Gemeinde Canelli, die 2014 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt wurden. „Jene Hügel, Steinpfad und Bewegung im Schilf...und du erkennst du den Weinberg in der lautlosen Nacht“ (Cesare Pavese). Aus diesen Hügeln stammen die Trester, die sämtliche Lebensäfte des Moscato in sich bergen und nach schonender Pressung und überwachter Fermentation mit anschließender langsamer und diskontinuierlicher Destillation im Brennkolben mit Wasserbad diesen sinnlichen und intensiven Grappa hervorbringen.

**FARBE:** leuchtend und klar.

**DUFT:** vor einem frischen und wohlduftenden Hintergrund ragen voller Kraft Noten von kandierten Orangen, Pfirsichen und Akazienhonig heraus.

**GESCHMACK:** umfassende Empfindungen von Zitrusfrüchten und Salbei, die den Gaumen mit einem Hauch von Eleganz und Dichte einhüllen. Der Abgang ist harmonisch und komplex.



70cl - 40°