

AB  
SELEZIONE  
ITALIAN SPIRITS



50cl - 42°

## GRAPPA DI MOSCATO PANTELLERIA

**L** isola di Pantelleria è il luogo naturale di produzione del moscato siciliano per eccellenza, dal vitigno antico zibibbo introdotto dagli Arabi il cui nome viene da *Zabib* che significa frutta appassita al sole. Il Moscato prodotto sull'isola da lunghissimo tempo e citato per la prima volta da Francesco Cupani nel 1696, soltanto alla fine dell'800 fece la sua uscita dai confini panteschi per diffondersi lentamente in tutta Europa. Il terreno di coltura è sabbioso, vulcanico, ricchissimo di minerali e silicati con presenza di argilla e humus prodotti dal disgregamento della lava substratica. Dai vigneti assolati di Pantelleria 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:** lunga teoria di frutta tropicale, dalla banana all'ananas, dalla papaya al mango, in una persistente successione di toni e fragranze di diversa intensità.

**SAPORE:** il calore e la pienezza sollecitano il palato con note di uva di Cipro e fichi d'India, per chiudersi in una miscela di piccola pasticceria, dal tostato alla creme brûlée.

*The island of Pantelleria is the natural setting where the best Sicilian Moscato is made from the ancient Zibibbo grape variety which was introduced by the Arabs. Its name comes from Zabib, which means sun-dried fruit. The production of this Moscato dates back to far away times, and it was first mentioned by Francesco Cupani in 1696. Only at the end of the 1800s did it start to spread outside Pantelleria and slowly across Europe. Its soil is sandy, volcanic, rich in minerals and silicates with clay and humus produced by the disintegration of lava. From the sunny vineyards of Pantelleria 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 long procession of tropical fruit, from banana and pineapple to papaya and mango, in a persistent sequence of tones and fragrances of varying intensity.

**FLAVOUR:** the warmth and fullness grace the palate with notes of Grape of Cyprus and prickly pears, closing in a mixture of pastries, from toasted to "creme brûlée".

**D**ie Insel Pantelleria ist schlechthin das Gebiet für die Produktion des sizilianischen Moscato, der aus der alten, von den Arabern eingeführten Rebsorte Zibibbo hervorgeht, wobei der Name von *Zabib* stammt und für in der Sonne getrocknete Früchte steht. Der seit sehr langer Zeit auf Pantelleria produzierte Moscato, der 1696 zum ersten Mal von Francesco Cupani erwähnt wurde, überschritt erst im 19. Jahrhundert die Grenzen der Insel, um sich allmählich in ganz Europa zu verbreiten. Der Boden des Anbaubereiches ist sandig, von vulkanischem Ursprung, ausgesprochen reich an Mineralen und Silicaten mit Vorkommen von Lehm und Humus aus der verwitterten Lava des Untergrunds. Aus den sonnigen Weinbergen der Insel Pantelleria stammen die Trester, die sämtliche Lebenssäfte des Moscato in sich bergen und nach schonender Pressung und überwachter Fermentation mit anschließender langsamer diskontinuierlicher Destillation in Brennkolben mit Wasserbad diesen Grappa hervorbringen, der sich in Barriques aus Eichenholz aus Allier und Limousin entfaltet.

**FARBE:** leuchtend goldgelb.

**DUFT:** vielfältige Aromen von tropischen Früchten, von Bananen über Ananas bis hin zu Papayas und Mangos, in einer nachhaltigen Folge von Tönen und Duftnoten in unterschiedlichen Intensitäten.

**GESCHMACK:** wärme und Fülle umspielen den Gaumen, mit Noten von Zypertrauben und Kaktusfeigen, die in ein Mix von Gebäcknoten auslaufen und Röstkomponenten und Nuancen von Crème brûlée enthüllen.