

BENI DI BATASIOLO GRAPPA DI MOSCATO

ITALIEN, PIEMONTE

Delikat og sødlig

En klar væske med forførende og intens aroma, der er typisk for friskplukkede Moscato-druer. En lækker og kraftig smag med tydelig, fyldig frugt aroma. Sødme fyldt og med vedholdende afslutning.

Grappa bør nydes ved rumtemperatur for at få størst udbytte af smagen. Serveringstemperatur: 18-20°C.

Fremstilling

Grappa er Italiens svar på franskmændenes Marc. Her udnyttes overskuddet fra vinproduktionen på bedste vis. Grappa fremstilles af de tiloversblevne drueskaller, kerner og lidt saft. Dette destilleres, så man får mere alkohol, og beholder en anelse af karakteren, hvorfra det kommer. I gamle dage var dette et spildprodukt, og blev brugt til at holde varmen, men i nyere tid har tingene forandret sig. Nu gør producenterne, hvad de kan for at bibeholde smagsnuancer fra den oprindelige vin. Denne Grappa er fremstillet af Moscato-rester fra Batasiolo's fremragende Moscato-vin.

Om Producenten

Beni di Batasiolo er en af de bedste producenter i Piemonte, og drives af den energiske og karismatiske Dogliani-familie. Ejendommen er beliggende i centrum af Barolo distriktet, og består af ni "beni" dvs. vingårde med tilhørende vinmarker, hvilket garanterer høj diversitet. Vinmarkerne dækker et samlet areal på mere end 100 hektar i de bedste områder.

Udover de fantastiske Barolo vine fra Piemonte's "great vineyards": Briccolina, Boscareto og Cerequio, producerer Batasiolo en lang række andre flotte vine: Barbaresco, Barbera d'Asti, Moscato d'Asti, m.fl.

