



Grappa di Barolo

4 Jahre im Barrique gelagert,
bernsteinfarben, weich, warm, viel
Körper

Erzeuger: Marolo

Region: Piemont

Grundstoff(e): Aus 100% Nebbiolo-Trester

Ausbau: Holzfass

Alkohol: 50.0 % vol

Wann, wie wo: Für die kalten Winterabende - für alle,
die keinen Kamin haben

0.70 l – Bestellnummer 83211

Marolo Piemont

Paolo Marolos Destillerie Santa Teresa wurde erst 1977 gegründet und zählt heute zur absoluten Elite. Hier werden die Grappe noch Rebsorte für Rebsorte, Partie für Partie im diskontinuierlichen Verfahren gebrannt. Grundlage sind sehr frische Trester, die in den Monaten September bis November aus den Kellereien einer ganzen Reihe Piemonteser Spitzenwinzer angeliefert werden. Zu jeder Tages- und Nachtstunde kommen die Traktoren in die Destillerie, wo der Trester innerhalb weniger Stunden verarbeitet wird. Paolo Marolo, ehemaliger Dozent an

der Weinbauschule in Alba, steuert jeden Brennvorgang selbst. In seiner erfahrenen Hand liegt der Umlegehebel für den Vor- und Nachlauf, mit dem er die Reinheit und Aromatik seiner Grappe steuert. Ein weiteres "Instrument" sind die Fässer aus Akazien- und Eichenholz, in die er einen Teil seiner Grappe legt. Sie verleihen den Destillaten ihren besonderen Duft und die Bernsteinfarbe. Alle Etiketten sind von Gianni Gallo, dem großen Künstler aus Dogliani, gezeichnet worden.