



SELEZIONE
ITALIAN SPIRITS



50cl - 42°

CEL.+39 335 6048694 • INFO@ABSELEZIONE.COM
WWW.ABSELEZIONE.COM

GRAPPA DI MOSCATO TERRACINA

Dai terreni sabbiosi della cosiddetta "Riviera di Ulisse" nei comuni di Terracina, Monte San Biagio, Sonnino, provengono le vinacce pregne di tutti gli umori del Moscato che, sottoposte a pigiatura soffice, a fermentazione controllata e ad una lenta distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria, danno vita a questa grappa che rappresenta il Lazio nella collezione "Moscati d'Italia". L'acquavite viene poi lasciata riposare in piccole botti di legno d'acacia. Uva antica e mitologica il cui vino, come ci arriva da Omero nell'Odissea, venne utilizzato dalla Maga Circe per stregare Ulisse e i suoi marinai.

«Lui mi offrse splendidi doni... e vino, versandolo in anfore, dodici in tutto, dolce e puro, divina bevanda..., e quando bevevano quel vino... dolcezza di miele, riempiva una sola tazza e in venti misure d'acqua mischiava e un odore soave dal cratero odorava divino...».

Un ringraziamento particolare va alla famiglia Giannini che ha contribuito alla raccolta delle vinacce in purezza di questo Moscato per preservarne la biodiversità anche nella grappa.

COLORE: Ambrato luminoso.

PROFUMO: Effluvi di zagara e ginestra in fiore che chiudono con sentori di miele di tarassaco.

SAPORE: Vellutato e persistente. Piacevole nota di pesca nectarina con ricordi di confettura di mele cotogne. Grande equilibrio tra dolcezza e freschezza.

From the sandy soils of the so-called "Riviera of Ulysses" in the municipalities of Terracina, Monte San Biagio, and Sonnino, come the pomace full of all the essences of Moscato. After undergoing soft pressing, controlled fermentation, and a slow distillation in a discontinuous pot still in a bain-marie, this grappa comes to life, representing Lazio in the "Moscati d'Italia" collection.

The spirit is then left to rest in small acacia wood barrels.

An ancient and mythological grape, whose wine, as we learn from Homer in the Odyssey, was used by the sorceress Circe to enchant Ulysses and his sailors. *«He offered me splendid gifts... and wine, pouring it into twelve amphorae, sweet and pure, a divine drink... and when they drank that wine... the sweetness of honey filled a single cup, and in twenty parts of water, they mixed it, and a sweet fragrance from the crater smelled divine...».*

A special thanks goes to the Giannini family, who contributed to the collection of the pure pomace of this Moscato to preserve its biodiversity, even in the grappa.

COLOUR: Bright amber.

BOUQUET: Scents of orange blossom and broom flowers, ending with notes of dandelion honey.

TASTE: Velvety and persistent. Pleasant hints of nectarine peach with echoes of quince jelly. Great balance between sweetness and freshness.

Von den sandigen Böden der „Riviera di Ulisse“, der Küste des Odysseus, in den Gemeinden Terracina, Monte San Biagio und Sonnino stammt der Trester, der alle Eigenschaften des Moscato in konzentrierter Form enthält. Nach schonender Pressung, kontrollierter Gärung und langsamer Destillation im diskontinuierlichen Brennverfahren entsteht der Grappa, der das Latium in der Kollektion „Moscati d'Italia“ repräsentiert.

Anschließend wird der Grappa in kleinen Akazienholzfässern gelagert.

Eine antike und mythologische Rebsorte, deren Wein, wie wir von Homer in der Odyssee erfahren, von der Zauberin Kirke verwendet wurde, um Odysseus und seine Seefahrer zu verzaubern.

«Er bot mir herrliche Geschenke an... und Wein, goss ihn in Amphoren, zwölf an der Zahl, süß und rein, ein göttliches Getränk... und als sie diesen Wein tranken... süß wie Honig, füllte er einen einzigen Becher und mischte ihn mit zwanzig Maß Wasser, und ein süßer Geruch aus dem Krater roch göttlich...».

Ein besonderer Dank geht an die Familie Giannini, die dazu beigetragen hat, den Moscatotrester rebsortenrein zu sammeln, um seine Artenvielfalt auch im Grappa zu erhalten.

FARBE: leuchtendes Bernstein.

DUFT: Duft nach Orangenblüten und blühendem Ginster mit einem Hauch von Löwenzahnhonig.

GESCHMACK: Samtig und anhaltend. Angenehme Nektarinennote mit einem Hauch von Quittenmarmelade. Ausgewogenes Verhältnis zwischen Süße und Frische.