

## Marolo Grappa di Moscato Мароло Грappa ди Моска́то

**Страна:** Италия, Пьемонт

**Производитель:** Distilleria Santa Teresa Fratelli Marolo s.r.l.

**Категория:** Белая Граппа

**Сортовой состав:** Москато

**Особенность:** для граппы используются выжимки, оставшиеся от производства игристого вина Москато д'Асти DOCG

**Крепость:** 42%об.

**Выдержка:** непродолжительная в чане из нержавеющей стали

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** выразительный и насыщенный, с характерными оттенками чайной розы, тропических фруктов и цукатов - персика, ананаса, манго, свити

**Вкус:** насыщенный, гармоничный, долгое, чистое, сладковатое послевкусие украшено нюансами специй, пряностей, и фруктов

**Температура подачи:** 6-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** отличный дижестив, в составе коктейлей или с кофе  
Distilleria Santa Teresa Dei F.Lli Marolo была основана в 1977 году и сегодня считается высшей элитой среди производителей граппы.

Marolo находится в Альбе, столице Ланге, одного из главных винодельческих районов мира, благодаря разнообразию виноградников и качеству виноделия.

Секрет успеха фирмы – это виноград. Для производства граппы используются только виноградные выжимки от лучших винодельческих хозяйств Пьемонта.

Семья Мароло работает только с надежными и проверенными партнерами — винодельческими хозяйствами, которые гарантируют необходимое качество выжимок, присущее каждому сорту. Хозяйство производит граппу из выжимок порядка 15-ти сортов винограда, среди которых Москато, Неббиоло, Дольчетто, Барбера, Санджовезе, Арнеис, Вердиккио, Кортеше, Пигато, Фрейза, Вермен-Тино, Бракетто, Гевюрцтраминер, Пелаверга и др.

Паоло Мароло называют королем искусства дистилляции, ведь именно благодаря его особому способу обработки граппа не только сохраняет вкус винограда, но и вкус земли, на которой он вырос. Паоло Мароло внедрил в свое производство все традиционные особенности создания элитной граппы, и процесс ее изготовления протекает в максимальном соответствии с естественным природным ходом. Процесс дистилляции начинается во время сбора урожая (конец августа, начало сентября) и заканчивается к концу ноября. Выжимки каждого сорта сразу после отжима на винодельне поступают на винокурню Мароло, после чего проходят тщательный отбор. Мароло используют жмых исключительно качественного винограда, выращенного на лучших виноградниках. Выдержка происходит как в нержавеющей чанах, так и в дубовых бочках, при чем в дубе до 20 лет.

