



GRAPPA DI AMARONE

Seit 1977 hat sich Paolo Marolo der Produktion edelster Grappas verschrieben. In der Distilleria Santa Teresa in Alba reifen seine extrem feinen und handwerklich gefertigten Destillate in Eichenfässern heran. Auch dieser Grappa von Tedeschi wurde in seiner Distillerie erzeugt. Hierfür wurde nur der frische Trester der Lage "Capitel Monte Olmi" verwendet nachdem die Trauben für den gleichnamigen, legendären Amarone verarbeitet worden sind. In der Tat ist von einem der grössten Weine Italiens die Rede. Deshalb war von Anfang an klar, dass nur Morolo dafür in Frage kommt.

SMALL BATCH SINGLE VINEYARD GRAPPA

DISTILLERIA MAROLO | PIEMONT

CAPITEL MONTE OLMI | 100% TRESTER

24 MONATE REIFUNG IN FRANZ. EICHE

42.0 Vol. %

www.tedeschiwines.com



Degustation

Seine Robe offenbart ein leuchtendes, Goldgelb mit leichtem Bernsteinton.

In der Nase eleganter Duft, sauber, komplex und fruchtig, Noten von Kirschen sowie dunklen Beeren, Mandeln und feinen Gewürzen, typisch Marolo-Style eben.

Am Gaumen hat man den Eindruck, den frischen und saftigen, noch weinhaltigen Amarone-Trester des Capitel Monte Olmi wahr zu nehmen. Im Auftakt delikate Fusion der Nuancen von Mandel, Anis, Kräuter und ein Hauch Lakritz. Die zwei Jahre Reife in Barriques haben das Ganze abgerundet und ihm Eleganz verleiht. Im Kern offenbart er die typischen Noten seiner DNA, die von seinem Ursprung geprägt ist. Aromen von Kirschen und Brombeeren, dazu Mandeln, Haselnüsse und Rosinen. Dieser Grappa überzeugt im Geschmack mit seiner wunderbaren Eleganz und seiner exquisiten Aromavielfalt, die sowohl Nase als auch Gaumen erfreut.

Eine wahrlich gelungene Komposition, die einen mit der Gewissheit zurück lässt, dass hier ein Meister am Werk war

W E I N M A C H E R

Das Weingut Tedeschi gehört zu den 13 historisch bedeutendsten Winzerbetrieben des Valpolicella. Dokumente belegen, dass die Familie bereits im Jahr 1630 Weinberge erworben hatte. Mit Überzeugung setzt man sich für Pflege der Tradition ein, verfügt nur über beste Hanglagen und setzt sich innovativen sowie nachhaltigen Produktionsweisen auseinander. Dank tiefgreifender Kenntnis der Böden, Mikroklimata und der eingesetzten Klone im Rebberg erzeugt man heute aus den 46 ha eigenen Weinbergen herrliche Spitzenlagen wie z.Bsp. FABRISERIA, MONTE OLMI oder MATERNIGO. Allesamt von seltener Eleganz geprägt, finessenreich und charaktervoll, die wohl zu den besten und renommiertesten des Landes gehören und mit grossem Erfolg in viele Länder exportiert werden. Heute kümmern sich die drei Geschwister Sabrina, Riccardo und Antonietta um den Betrieb mit Sitz in Pedemonte.