

- GRAPPA -

- MAROLO -

1977 startade Paolo Marolo sitt destilleri vid familjens hus i Alba i Piemonte. Idag 40 år senare har han blivit en av de mest omtalade producenterna som behållit sin tradition men samtidigt alltid tittar framåt mot nya möjligheter.



Marolo Grappa Barolo 9 år, 50%, 45:-/cl.
Lagrad 9 år på små ekfat. En elegant fatlagrad grappa med stor komplexitet och lång eftersmak. Aromer: Vanilj, choklad, torkad frukt och muscovadosocker.

Marolo Grappa Barolo 12 år, 50%, 45:-/cl.
Lagrad 12 år på små ekfat. En elegant fatlagrad grappa med stor komplexitet och lång eftersmak. Aromer: Vanilj, mocka, russin, aprikos, mandel och kryddor.

Marolo Grappa Brunello, 44%, 35:-/cl.
Grappa gjord med pomace av Sangvoise druvor, som används för Di Brunello di Montalcino i Toscana. Delikat, fräsch och blommig. Smaken är mjuk och elegant, som optimalt motsvarar de aromatiska dofterna.

Marolo Grappa gil Alberi, 40%, 42:-/cl.
Vit färg, intensiv och ren doft. Mjuk, balanserad smak, med god doftkonsistens.

Marolo Grappa Brachetto, 42%, 35:-/cl.
Orange choklad och lite kryddig. Smak: Rund, smakfull, bränd med en hint av choklad och kardemumma. Den charmiga Brachetto druvan utnyttjas fullt ut.

Grappa Sarpa di Poli, 40%, 42:-/cl.
Grappa Sarpa di Poli har en generös och fruktig doft med toner av päron och banan, halm samt lätt aromatiska inslag. Aromatisk och eldig smak med välbalanserad alkohol och lång eftersmak.

- CAPOVILLA -

Distilleria Capovilla ligger i byn Rosà strax utanför Bassano del Grappa, ibland kallad grappans "huvudstad". Regionen Veneto har en rik grappa-tradition men "grappa" i stadens namn syftar på berget i närheten. Bassano del Grappa är säte för grappajättarna Poli och Nardini. Distilleria Capovilla är ett typiskt hantverksdestilleri. Vittoria Capovilla själv är en egensinnig berömdhet i grappavärlden – "mästaren från monte grappa"-grapporna har mycket hög status. Hans metod är egenutvecklad och en slags kombination av de traditionella metoderna *a vapore diretto* (direkt ånga) och *bagno maria* (vattenbad). Druvskalen upphettas varsamt och aromerna bevaras maximalt.



Copovilla Brunello, 44%, 42:-/cl.
Elegant och frisk doft, mjuk och rund smak med aningen hetta. Aromer: Röda bär, viss sötma och peppar.

Capovilla Grappa Cabernet Sauvignon 41%, 42:-/cl.
Stor aromatisk doft, torr och elegant i munnen med örtigt avslutning. Aromer: Röda bär, svarta vinbär, en aning eukalyptus.

Capovilla Grappa Amarone, 41%, 42:-/cl.
Mustig och elegant inledning med lång och mjuk eftersmak. Aromer: Torkade röda och mörka bär, torkad frukt, lätta toner av kakao och anis.

Gualco Grappa dolcetto d'Ovada, 42%, 35:-/cl.
Grappa från Silvano d'Orba, Piemonte i Italien gjord med en enda druvvariant: Dolcetto från Ovada DOC.

- ROMANO LEVI -

Romano Levi är "kultgrappan" framför andra och berömd bland grappakännare runt om i världen. Romano Levi kallades "den ängalika grappamakaren" och är omspunnen av myter. Det sägs t ex att han aldrig under hela sin levnad lämnade sin hemby där destilleriet ligger, den idylliska Neive i Piemonte i vinregionen Barbaresco. Romano Levi föddes 1928 och dog 2008 då produktionen upphörde. Men har nu återupptagits igen av den nya ägaren som fortsätter Romanos gärning. Man återanvänder nu en del av Romanos etiketter och färglöggar dem för hand t ex. Man trycker också etiketter som tidigare.

"I make grappa: the blood of fire, the pangs of life, poetry are yours."/ Romano Levi

Krafftfulla, rustika och smakrika grappor med egen stil på typiska piemontesiska druvsorter. All Levigrappa passerar träfat längre eller kortare tid.



Romano Levi Grappa Bianca 45%, 45:-/cl.

Kryddig, rivig och en tuff grappa med angenäm och lång eftersmak.

Romano Levi Grappa Moscato, 40%, 45:-/cl.

Blekt halmgul färg med en doft av pressade örter, blommor, havtorn och exotisk frukt. Torr smak, med en anmärkningsvärd balans och harmoni i eftersmaken, utmärkt uthållighet.

Romano Levi Grappa Paglierina, 45%, 45:-/cl.

Lagras på fat i minst 5 år. Mycket färsk frukt på näsan men också blommor, örter och mandel. Krispig och mjuk på palett med en komplett struktur och härlig fruktkoncentration.

Le Crode Grappa Prosecco, 43%, 35:-/cl.

Prosecco 100%. Smak: Mandel, gröna äpplen, citrus, lime, örter & nässlor.

- BACCARIS -

Kvalitetsproducent av lite större mått i vindistriktet Barbaresco i närheten av Alba. Beccaris har även en mindre destillationsanläggning för produktion av renodlad hantverksgrappa (discontinuo).



Beccaris Strave 1997, 42%, 45:-/cl.

Torr med en härligt lång eftersmak med toner från fatet som vanilj och honung. Man hittar även en knäckig sötma, smörkola, citrus och en floral ton.

Grappa di Bolgheri Sassicaia, 40%, 42:-/cl.

Jacopo Poli Grappa Barili di Sassicaia har en kryddig och komplex doft av halm, kakao, russin, lakrits och fat. Stor, fyllig och kraftig smak av kryddor, torkad frukt och fat. Välbalanserat och mycket långt och intensivt avslut. Slutlagras 6 månader i ekfat där det berömda Super Tuscany vinet Sassicaia tidigare lagrats.

Altavilla Grappa Barbera Riserva 2006, 49%, 45:-/cl.

Grappan destillerades i oktober eller november, diskontinuerlig destillation vid lågt tryck med ångdrivna kopparstillar. Aldring sker i ekfat. Gulfärgad med komplexa, omslutande och breda aromer, med en rik och ihärdig smak som råder över vaniljens känsla av fransk ek.

osteria il gusto

hotelletochco.se | info@hotelletochco.se | @hotelletochco
Köpmansgatan 7, 263 38 Höganäs