

LE GRAPPE AUTOCTONE

La grappa è il nettare ricavato dalla distillazione diretta delle vinacce (bucce d'uva fermentate).

Le sue origini risalgono al 1500 ed il Piemonte è una delle regioni italiane con più antica tradizione e ricchezza sia di materia prima che di varietà d'uva autoctona.

Seppur nel rispetto della tradizione le tecniche di distillazione si sono evolute moltissimo: si è passati dagli alambicchi a fuoco diretto a quelli a "bagnomaria", poi successivamente ad alambicchi a vapore discontinuo. La Teo Costa ha un consolidato rapporto di amicizia con una famiglia di distillatori.

Ed è da questo incontro che è nata l'idea delle grappe autoctone delle uve più rappresentative della Teo Costa: il Barbera ed il Nebbiolo. Naturalmente la prima di Castellinaldo e la seconda di Barolo. A queste due è stata recentemente aggiunta una grappa "bianca", frutto di un sapiente mix di vinacce. Il segreto della grappa sta nella pazienza della distillazione a fuoco lento, come ben sanno i maestri distillatori, nella freschezza delle vinacce e nella loro intrinseca qualità.

L'obiettivo è quello di trasferire nel distillato il frutto, la personalità e la delicatezza di ogni uva.



Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it