



MAROLO

MAROLO
LO SPIRITO DEL TERRITORIO

MAROLO



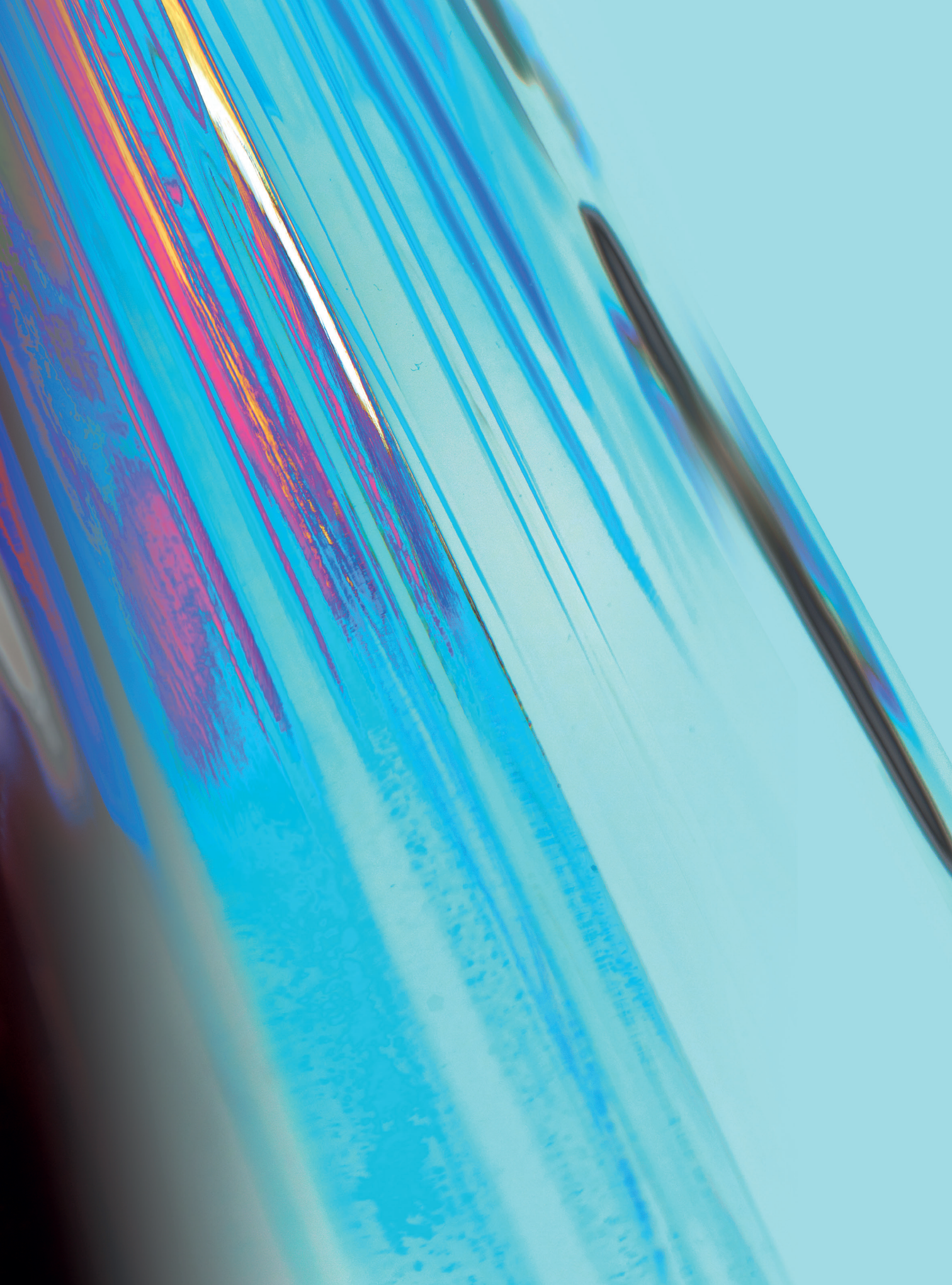
GRAPPA
di
BAROLO
RISERVA

Discillata a bagnomaria
ed imbottigliata

in edizione limitata
selezionando le migliori
vendemmie degli anni '90.

Nel 2019 sono stati
prodotti 472 esemplari

86





LA DISTILLERIA
TRADIZIONE E TERRITORIO, SPIRITO E SOSTANZA



DAL 1977 MAROLO CATTURA LO SPIRITO DEL TERRITORIO.

Una distilleria squisitamente artigianale, da sempre vocata alla produzione di grappe dai migliori vitigni italiani, con un'attenzione speciale alla valorizzazione del più straordinario distretto vitivinicolo al mondo, quello dei luoghi in cui siamo nati e cresciuti: le Langhe, il Roero e il Monferrato. I nobili vitigni di queste colline forniscono le vinacce delle nostre migliori distillazioni e sono la materia prima dei nostri stessi sogni: produrre grappe capaci di raccontare l'eleganza, la profondità e l'impareggiabile unicità di territori che l'UNESCO ha decretato Patrimonio Mondiale dell'Umanità per quel legame unico che qui, e qui soltanto, unisce vite e vita, natura e lavoro dell'uomo, spirito e sostanza.

SINCE 1977 MAROLO HAS CAPTURED THE SOUL OF THE TERRITORY.

An exquisitely artisan distillery, which has always been dedicated to the production of grappas from the best Italian vines, with special attention to the enhancement of the most extraordinary winegrowing district in the world, the places where we were born and raised: Langhe, Roero and Monferrato. The noble vines of these hills provide the pomace of our best distillates, the raw material which our dreams are made of: making grappas capable of expressing the elegance, depth and unparalleled uniqueness of territories recognized as UNESCO World Heritage Sites for that unique bond that here, and only here, brings together vine and life, nature and work of man, soul and substance.

SEIT 1977 FÄNGT MAROLO DEN GEIST DES LANDES EIN.

Eine typisch handwerkliche Brennerei, die sich seit jeher der Erzeugung von Grappa aus den besten italienischen Weinreben widmet, mit einem besonderen Augenmerk auf die Wertschöpfung eines weltweit einzigartigen Winzerbezirks, der die Gebiete Langhe, Roero und Monferrato umfasst, wo wir geboren und aufgewachsen sind. Die edlen Weinreben dieser Hügellandschaft liefern den Trester für unsere besten Spirituosen und sind auch der Rohstoff unserer Träume: Verschiedene Grappas herzustellen, die von der Eleganz, der Tiefgründigkeit und der Einzigartigkeit von Gegenden erzählen, die aufgrund ihrer besonderen Verbindung, die nur hier Leben und Reben, Natur und menschliche Arbeit, Geist und Substanz verbindet, von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurden.

LE PERSONE

INNOVATORI, PER TRADIZIONE



Quando nel 1977 Paolo Marolo decide di fondare la distilleria che porta il suo nome, «grappa» e «qualità» sono concetti ancora da esplorare. Vero è che in Italia la tradizione esiste, ed è di lungo periodo, ma la grappa è bevuta principalmente giovane: un distillato ancora poco adatto all'invecchiamento e alla meditazione. Paolo, però, porta nel proprio bagaglio gli anni d'insegnamento alla gloriosa Scuola Enologica di Alba, dove aveva ereditato la cattedra di Erboristica dal visionario farmacista e pittore Pinot Gallizio. Il suo sogno è valorizzare la grappa piemontese secondo una visione nuova, mutuata dall'eccellenza enologica che, proprio in quegli anni, cambiava le regole del vino e dava nuova dignità alle colline delle Langhe. Una "grappa del territorio", monovitigno prima e poi anche single vineyard, capace di raccontare le sfumature dei più nobili vitigni d'Italia in distillati di lungo e lunghissimo affinamento, inno alla tradizione distillatoria del Piemonte e alla propria terra d'origine: una grappa autorevole e d'autore. Le scelte di qualità di Paolo, la sua continua voglia di sperimentare e l'intuizione della "grappa d'autore" sono le sfide che ancora oggi la distilleria Marolo porta avanti e che il figlio, Lorenzo, mettendo a frutto gli insegnamenti paterni sta traghettando attraverso il nuovo Millennio.

When in 1977 Paolo Marolo decided to establish the distillery bearing his name, «grappa» and «quality» were ideas that still had to be explored. It is true that the tradition exists in Italy, and it has been around for long, but grappa is mainly drunk young: a distillate that was still not very suitable for aging and meditation. Paolo, however, has years of experience in teaching at the prestigious Scuola Enologica in Alba, where he had inherited the chair of Herbal Medicine from the visionary pharmacist and painter Pinot Gallizio. His dream was to enhance the Piedmontese grappa according to a new vision, borrowed from the oenological excellence that, in those years, has changed the rules of wine and gave new dignity to the hills of the Langhe. A "local grappa", first as single grape and then also as single vineyard, capable of recounting the nuances of the noblest vines of Italy in long and very long aging distillates, a hymn to the liqueur tradition of Piedmont and to its land of origin: a significant and signature grappa. Paolo's choices regarding quality, his continuous desire to experiment and the intuition of the "signature grappa" are the challenges that the Marolo distillery still pursues today and that his son, Lorenzo, is taking towards the new Millennium by putting his father's teachings to good use.

Als Paolo Marolo 1977 beschließt, die Brennerei zu gründen, die seinen Namen trägt, waren „Grappa“ und „Qualität“ noch Begriffe, die es zu erforschen galt. Natürlich besteht die Tradition in Italien schon seit langer Zeit, doch der Grappa wird vor allem jung getrunken: eine Spirituose, die noch wenig zur Reifung und zur Meditation geeignet ist. Paolo jedoch bringt die Erfahrung aus seinen Jahren als Lehrer an der glorreichen Scuola Enologica in Alba mit sich, an der er den Lehrstuhl für Kräuterkunde von Pino Gallizio, einem Visionär, Apotheker und Maler übernommen hatte. Sein Traum ist es, den Grappa des Piemont durch eine neue Vision aufzuwerten, die er aus der önologischen Spitzenproduktion ableitet, die in jenen Jahren die Regeln des Weins ändert und den Langhe-Hügeln ein neues Image verleiht. Ein „Grappa des Landes“, erst aus einer einzelnen Rebsorte, dann auch aus einer Einzellage, der in der Lage ist, die Nuancen der edelsten Reben Italiens in Spirituosen mit langem und sehr langem Ausbau wiederzugeben, eine Hymne auf die Tradition der Likörherstellung des Piemonts und auf ihr Ursprungsland: Ein maßgebender Autorengrappa. Paolos Qualitätsauslesen, seine ständige Freude am Experimentieren und die Intuition des „Autorengrappas“ sind Herausforderungen, denen in der Brennerei Marolo auch heute noch nachgegangen wird, heute unter der Leitung des Sohns Lorenzo, der die Lehren seines Vaters beherzigt und dem neuen Jahrtausend entgegenstrebt.





STILE MAROLO

La distillazione non è una scienza esatta, assomiglia di più a una poesia. È tecnica ispirata dal sentimento, poliedrico mestiere che unisce competenze di agraria, meccanica, chimica ed enologia in una ricerca quasi mistica della purezza, della «giusta espressione» di un aroma sublimato dalla materia grezza.

MATERIA PRIMA. La «giusta espressione» di una grappa è in gran parte frutto della qualità e della lavorazione delle vinacce. Per questo prediligiamo distillare piccole e piccolissime partite provenienti da viticoltori di fiducia, che garantiscono una materia prima fresca, in ottimo stato di conservazione, al giusto grado di fermentazione. Le nostre vinacce non vengono insilate e sono selezionate per l'integrità delle loro bucce, l'assenza di marciumi e la naturale ricchezza aromatica: in 90 giorni si distilla tutta la produzione dell'anno a venire.

MACCHINA. Il rispetto della materia prima passa anche dalla tecnologia. Per le nostre vinacce abbiamo scelto alambicchi a bagnomaria discontinui, costruiti artigianalmente. Il bagnomaria è la più antica tecnica di distillazione conosciuta, estremamente delicata, perfetta per estrazioni lente e nobili, capaci di cogliere con estrema finezza la meravigliosa complessità aromatica dei vitigni di partenza.

MANI. Non esiste grappa senza le mani. Quelle dei nostri mastri distillatori, che conoscono ogni segreto dell'alambicco. Sono mani da sarto, che cuciono ogni cotta sulle caratteristiche della materia prima; mani da direttore d'orchestra, capaci di condurre una complessa sinfonia di tubi, valvole e augelli; mani da alchimista, infine, miracolosamente evolute a dosare gli elementi della grappa nelle giuste proporzioni, tramutando la materia in puro spirito.

Distillation is not an exact science; it looks more like a poem. It is a technique inspired by sentiment, a multifaceted craft that combines skills in agriculture, mechanics, chemistry and oenology in an almost mystical search for purity, the «right expression» of an aroma sublimated by the raw material.

RAW MATERIAL. The «right expression» of a grappa is largely the result of the quality and the processing of the pomace. This is why we prefer to distil small and very small batches from trusted winemakers, which guarantee fresh raw material, in excellent condition and at the right degree of fermentation. Our pomace is not ensilaged and is selected for the integrity of the skins, the absence of rot and the natural aromatic richness: all the production of the coming year is distilled in 90 days.



MACHINE. Respect for the raw material also passes through technology. For our pomace, we have chosen discontinuous bain-marie stills, made by hand. The bain-marie is the oldest known distillation technique, extremely delicate, perfect for slow and noble extractions, capable of capturing the wonderful aromatic complexity of the vines with extreme finesse

HANDS. There is no grappa without hands. Those of our master distillers, who know every secret of the still. They are the hands of a tailor, who sew each coat based on the characteristics of the raw material; an orchestra leader's hands, capable of conducting a complex symphony of pipes, valves and nozzles; finally, the hands of an alchemist, which have miraculously evolved to dose the elements of grappa in the right proportions, transforming matter into pure spirit.

Die Brennerei ist keine exakte Wissenschaft, sondern ähnelt eher einer Dichtung. Sie ist eine vom Gefühl beherrschte Technik, ein vielseitiges Handwerk, bei dem Fachwissen aus Landwirtschaft, Maschinenbau, Chemie und Önologie in einer fast mythischen Suche nach Reinheit zum „wahren Ausdruck“ eines aus dem Rohstoff sublimierten Aromas führt.

ROHSTOFF. Der „wahre Ausdruck“ eines Grappas ist zum Großteil auf die Qualität und die Bearbeitung des Tresters zurückzuführen. Deshalb ziehen wir es vor, kleine und kleinste Mengen von unseren Vertrauenswinzern zu destillieren, da diese einen frischen, optimal aufbewahrten Rohstoff auf der richtigen Gärungsstufe gewährleisten. Unser Trester wird nicht einsiliert und nach Unversehrtheit der Häute, Abwesenheit von Fäule und aromatischer Vielfalt ausgewählt: In 90 Tagen wird die gesamte Produktion des Folgejahres destilliert.

MASCHINE. Die gute Behandlung des Rohstoffs erfolgt auch durch die Technik. Für unsere Trester haben wir handwerklich hergestellte Destillierkolben zur diskontinuierlichen Wasserbadbrennerei gewählt. Das Wasserbad ist eine der ältesten bekannten Destillationstechniken, die besonders sanft und perfekt zum langsamen Auszug edler Stoffe geeignet ist, bei dem die wunderbare Aromakomplexität der Ausgangsreben mit besonderer Finesse aufgefangen wird.

HANDWERK. Einen Grappa ohne handwerkliche Arbeit gibt es nicht. Die Hände unserer Brennermeister kennen jedes Geheimnis der Destillierkolben. Es sind Schneiderhände, die jeden Umhang den Eigenschaften des Rohstoffs entsprechend nähen; Dirigentenhände, die in der Lage sind, eine komplizierte Symphonie aus Röhren, Hähnen und Düsen zu leiten; Alchimistenhände schließlich, die so wunderbar geschickt sind, dass sie die Elemente des Grappas in den richtigen Proportionen dosieren und in reinen Geist verwandeln.



Jacques Garnier

FRANCE

α

15511

V-80

BAROLO

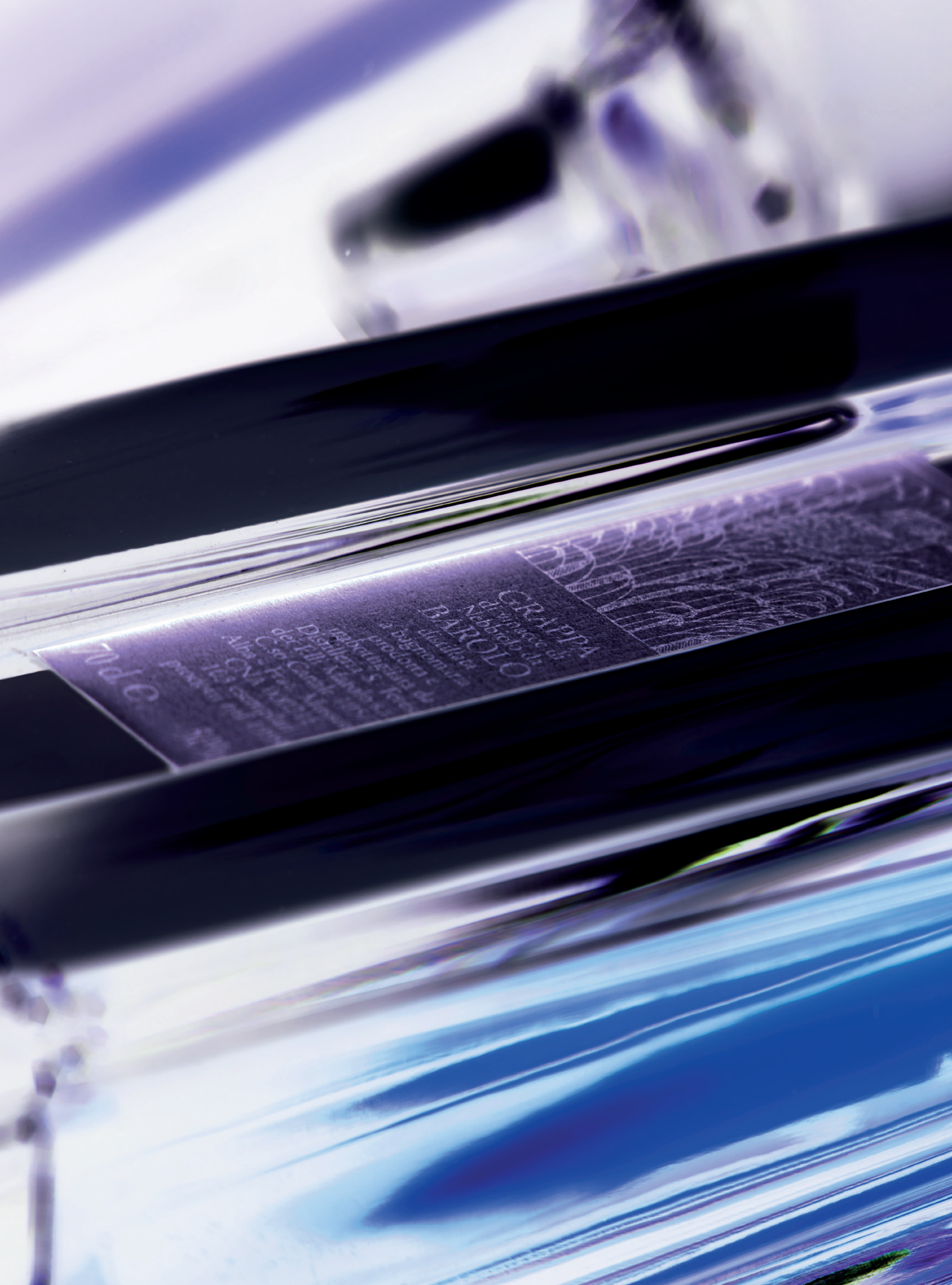
L'ARTE DI INVECCHIARE

La passione di Marolo per le grappe d'autore si esprime anche nella scelta dei legni, focalizzata alla creazione di distillati di lungo e lunghissimo affinamento. Una passione che ci ha condotto verso una sperimentazione continua: la ricerca incessante di botti ed essenze particolari; il meticoloso controllo delle evoluzioni e dei passaggi tra i fusti; l'utilizzo sartoriale di legni vecchi, per estrazioni delicate e caratterizzanti, selezionati a partire dalle caratteristiche varietali di ciascuna grappa. Ogni invecchiamento Marolo segue una regola semplice e non derogabile: la «grappa deve sapere di grappa» e nessun legno può sostituire, soverchiare o snaturare l'inimitabile espressività del vitigno di partenza.

Marolo's passion for signature grappas is also expressed in the choice of woods, focused on the creation of long and very long aging distillates. A passion that has led us towards continuous experimentation: the unending search for particular barrels and essences; the meticulous control of the evolutions and passages between the barrels; the impeccable use of old woods, for delicate and characterizing extractions, selected starting from the varietal characteristics of each grappa. Aging at Marolo follows a simple and solid rule: «grappa must taste like grappa» and no wood can replace, overwhelm or distort the inimitable expressiveness of the original grape variety.

Marolos Leidenschaft für Autorengrappas zeigt sich auch in der Auswahl des Holzes in Hinblick auf die Erzeugung von Spirituosen mit langem und sehr langem Ausbau. Eine Leidenschaft, die uns zum kontinuierlichen Experimentieren zwingt: Eine unaufhörliche Suche nach Fässern aus besonderen Holzarten; die gewissenhafte Steuerung der Entwicklungen und Übergänge zwischen Fässern; die Verwendung alter Hölzer nach Maß für den sanften und Charakter verleihenden Auszug, die auf Grundlage der Sortenmerkmale jedes einzelnen Grappas ausgewählt werden. Jede Reifung folgt bei Marolo einer einfachen aber unabdingbaren Regel: Der „Grappa muss nach Grappa schmecken“ und kein Holz darf die unnachahmliche Ausdruckskraft der Ursprungsrebe übertönen oder verfälschen.













GRUPPA
Neuböck di
BAROLO
a bigromina
Prodotto e
Distribuito da
Alto C.so Cavour, 100
10121 Torino, Italia
www.neubock.it



INDICE

	14	
MONOVITIGNI - ACQUAVITI		
	28	
LIQUORI - BAROLO CHINATO - VERMOUTH		
	36	
MAGNUM		
	40	
DOPPIO FUSTO		
	42	
INVECCHIATE		
	48	
DECANTER		
	64	
CRISTALLI		
	68	
GOLOSITÀ		

MONOVITIGNI



GRAPPA DI BAROLO

70 cl - 50% vol

Ottenuta da vinacce di Nebbiolo da Barolo. È di colore ambrato carico. Rimane a riposare per almeno quattro anni in piccoli fusti. È di profumo ampio, ricco e pronunciato e ha sentore di vaniglia tostata. Calda, di notevole corpo, di pieno carattere.

Created from pomaces of Nebbiolo from Barolo. Its colour is rich amber, from aging for a minimum of four years in small barrels. Amply perfumed, with deep and vivid flavours of toasty vanilla. Warmly full-bodied; generous in character.

Aus dem Trester des Nebbiolo für Barolo gewonnen. Ausgeprägte Bernsteinfarbe. Er lagert für mindestens 4 Jahre in kleinen Holzfässern. Der Duft ist voll, reich und ausgeprägt. (Erinnert an geröstete Vanille). Warm, von bemerkenswertem Körper und vollem Charakter.



MAROLO
grappe

MAROLO





GRAPPA DI MOSCATO

70 cl - 42% vol

Da vinacce di Moscato d'Asti. Di colore bianco, profumo intenso, aromatico, netto e gradevolissimo; gusto morbido e ricco di aroma.

From Moscato d'Asti's pomaces. Clear colour, aromatic and distinctively delightful aroma. Intense yet smooth and aromatic flavour.

Aus den Trester des Moscato d'Asti gewonnen. Aromatischer, reiner und angenehmer Duft. Am Gaumen weich und reich an Aroma.



GRAPPA DI ARNEIS

70 cl - 42% vol

Ottenuta da vinacce di Arneis del Roero. È di colore bianco. Ha un profumo delicato e floreale che ricorda la rosa canina; il sapore è morbido, elegante e di grande armonia.

From pomaces of Arneis coming from the Roero area. Clear in colour, with a delicate, floral aroma evoking wild dog roses; the flavours gently convey elegance and great harmony

Aus dem Trester des Arneis des Roero gewonnen. Die Farbe ist weiss. Der Duft zart, blumig (leicht an Heckenrosen erinnernd). Der Geschmack weich, elegant und sehr harmonisch.



GRAPPA DI DOLCETTO

70 cl - 44% vol

Ottenuta da vinacce di Dolcetto selezionate nell'Albese. È di colore bianco, profumo netto, floreale, di sapore secco, fresco e pulito.

From pomaces of Dolcetto selected in Alba area. Transparent in appearance, with a vividly clear floral aroma. The flavours are dry, fresh and focused.

Aus dem Dolcetto Trester gewonnen, in dem Gebiet von Alba ausgewählt. Farbe weiss, Duft klar, blumig, Geschmack trocken, frisch und rein.



GRAPPA DI BARBERA

70 cl - 40% vol

Colore bianco, profumo vivace e franco, sapore asciutto, consistente, giustamente alcolico.

Crystalline appearance, with aromas that are vivacious and expressive. The flavours reveal dryness and continuity, and the alcohol is in perfect balance.

Farbe weiss, Duft lebhaft und aufrichtig. Geschmack trocken und gehaltvoll, angemessen alkoholisch.



GRAPPA DI NEBBIOLO

70 cl - 44% vol

Da vinacce di Nebbiolo del comprensorio Barolo, Barbaresco e Roero. Di colore ambrato scarico, profumo netto, sapido sentore di rovere in cui soggiorna per sei mesi; sapore austero, caldo e gradevole.

Made with pomaces from the Barolo, Barbaresco and Roero areas. Six months aging in oak barrels gives a light amber colour and a subtly rich aroma. Outstanding yet appealingly warm-toned flavour.

Aus den Trester des Nebbiolo von Barolo, Barbaresco und Roero Gebieten gewonnen. 6 Monate in Eichenfässern verleihen helle Bernsteinfarbe, reinen und würzigen Duft. Warm und angenehm am Gaumen.



GRAPPA DI BARBARESCO

70 cl - 44% vol

Di colore bianco, il profumo è fine e suadente, ma di notevole consistenza; il gusto è morbido, senza eccessi e permane a lungo.

Clear in appearance; refined and suave perfume, with notable continuity. Gentle flavour impressions, without excess; long-lasting finish.

Farbe weiss, Duft fein, überzeugend und von bemerkenswertem Körper, Geschmack weich, ohne Übertreibungslang anhaltend.



GRAPPA DI BAROLO BUSSIA

70 cl - 45% vol

Di colore bianco, con un profumo ampio ed avvolgente; una leggera nota floreale ed un gusto pieno, caldo, ben espresso.

Clear in color, with an ample and enveloping aroma conveying light floral overtones. Warmly full-flavored, very expressive.

Farbe weiss, Duft voll und umfassend, leicht blumig. Geschmack voll, warm, gut ausgedrückt.



GRAPPA DEDICATA AL PADRE

70 cl - 60% vol

Da vinacce miste selezionate nel Roero. È la grappa a più alta gradazione alcolica della gamma. Di colore bianco, profumo di grande pulizia ed armonicità; sapore corposo e caldo.

Made from pomaces of several grape pomaces selected in the Roero area. Crystal clear, pure and harmonious aroma. Full-bodied and warm flavour.

Aus ausgewählten gemischten Trester des Roero gewonnen. Weiss-farbiger Grappa mit sehr reinem und harmonischem Duft. Warmer und körperreicher Geschmack.



GRAPPA DI BARBERA MONRIONDO

70 cl - 40% vol

Ottenuta da vinacce di Barbera selezionata nel comprensorio del Barbera d'Alba. È di colore ambrato, con leggeri riflessi rossi, acquisiti dalla permanenza in barriques precedentemente utilizzate per vini a lavorazioni alcoliche. Profumo intenso e piacevole di vaniglia e frutta, gusto morbido ed allo stesso tempo pieno e completo.

Obtained from Barbera pomaces carefully selected in the Barbera d'Alba area. Amber-coloured grappa, with light red tints, taken from its aging in barriques previously used for alcoholic processed wines. Intense and delightful vanilla and fruit aroma. Supple but at the same time full and round taste.

Aus ausgewählten Barbera d'Alba Trester gewonnen. Er hat eine schöne Bernsteinfarbe mit leichten roten Abglänzen, die durch die Lagerung in Barriquesfässern, die vorher für Weine mit alkoholischen Bearbeitungen benutzen wurden, erworben sind. Intensiver und angenehmer Vanille- und Fruchtduft. Zart aber gleichzeitig voll am Gaumen.



GRAPPA DI FREISA

70 cl - 44% vol

Ottenuta da vinacce selezionate di Freisa. È di colore bianco; profumo gradevole e lieve con sentori di fragola e lampone; il sapore è morbido, armonioso ed allegro.

Created with selected pomaces of Freisa grapes. Transparently clear, with a light and pleasing aroma. The flavour recalls strawberries and raspberries, expressed with softness and joyous harmony.

Farbe weiss, Duft fein, überzeugend und von bemerkenswertem Körper, Geschmack weich, ohne Übertreibung lang anhaltend.



GRAPPA DI VERMENTINO

70 cl - 42% vol

Ottenuta da vinacce di Vermentino ligure. Di colore bianco, con un profumo intenso e delicato, con sentori erbacei e di oli essenziali; sapore secco, vivace e persistente.

From pomaces of Vermentino grapes from Liguria region. Crystal clear, with an intense yet delicate aroma. Appealingly herbaceous flavour; dry, lively, with good persistence.

Aus den Trester des ligurischen Vermentino gewonnen. Weisse Farbe, intensiver und zarter an Gräser und ätherisches Öl erinnernder Duft. Trocken, lebhaft und anhaltend am Gaumen.



GRAPPA DI PIGATO

70 cl - 42% vol

Ottenuta da vinacce di Pigato ligure, è di colore bianco; il profumo è intenso e delicato con sentori di fieno e di oli essenziali; il sapore è asciutto, rotondo e persistente.

Created from pomaces coming from Liguria region. Vivid yet refined aromas lead to lively, savory and harmonious flavours with appealing hints of new-mown hay.

Aus dem Trester des ligurischen Pigato gewonnen. Der Duft ist voll und zart, erinnert leicht an Stroh und ätherisches Öl. Der Geschmack ist lebhaft, würzig und harmonisch.



GRAPPA DI PIGATO DI ALBENGA PARODI

70 cl - 42% vol

Dalle vinacce dell'Az. Agr. Feipù di Pippo Parodi. Colore bianco, profumo nitido, lievemente etereo, ben pronunciato. Sapore vivace, ben strutturato e lungo.

From pomaces of the Az. Agr. Feipù -owner Pippo Parodi. Clear colour, bright, ethereal yet distinctive aroma. Lively and well-structured flavour. Long finish.

Aus den Trester des Betriebes Feipù von Pippo Parodi gewonnen. Weisse Farbe, reiner, leicht ätherischer, gut ausgeprägter Duft. Lebhafter, gut strukturierter Geschmack. Gute Länge.



GRAPPA LA BUSSIANELLA

70 cl - 44% vol

Ottenuta da vinacce del Bussianella dell'azienda Aldo Conterno. Colore bianco, profumo delicato e tuttavia incisivo, molto gradevole. Sapore pulito, lineare, buona rispondenza naso-palato, armonico.

From pomaces of A. Conterno's Bussianella. Crystalline appearance, delicate yet incisive aroma, delightfully pleasant. Distinctive and harmonious flavours, following through to the palate.

Aus den Bussianella Trester des Aldo Conterno Betriebes gewonnen. Weisse Farbe, feiner und trotzdem ausgeprägter Duft, sehr angenehm. Sauberer Geschmack, gute Duft-Geschmacksübereinstimmung.



GRAPPA DI VERDICCHIO VILLA BUCCI

70 cl - 42% vol

Ottenuta dalle vinacce dell'Az. Agr. Bucci; colore bianco e profumo molto intenso, delicato; netto il riconoscimento del vitigno. Sapore asciutto e tuttavia di eccezionale e totale morbidity.

From pomaces of Bucci's Verdicchio. Crystalline; very intense yet delicate aroma, vividly revealing the character of the grape variety. Dry flavour, with extraordinary supple mouth-feel.

Aus den Trester des Bucci Betriebes gewonnen. Weisse Farbe, intensiver aber feiner Duft, mit klarem Erkennen der Sorte. Trocken, dennoch besonders weich am Gaumen.



GRAPPA DI BAROLO SAN BASTIAN

70 cl - 42% vol

Ottenuta da vinacce di Nebbiolo da Barolo. È di colore ambrato carico per il lungo affinamento in piccoli fusti. Ha acquisito un'impronta sensoriale aromatica pronunciata ed allo stesso tempo di grande morbidezza. Profumo ampio, piacevole ed intenso di vaniglia con leggere note speziate, gusto morbido e di carattere.

This grappa is obtained from the distillation of Barolo pomaces. It's amber-coloured for the long refinement in little casks where it acquired an aromatic sensory mark very deep and at the same time a great softness. The scent is wide, pleasant and intense of vanilla with light spicy notes; the flavour is soft and of character.

Grappa aus Nebbiolo da Barolo Trester gewonnen. Die lange Verfeinerung in kleinen Fässern verleiht ihm eine intensive ambrata Farbe, einen sinnlich aromatischen, zugleich sehr weichen, charaktervollen Geschmack. Reichhaltiges Bouquet mit angenehmen Vanille- und dezenten Gewürznoten. geröstete Vanille). Warm, von bemerkenswertem Körper und vollem Charakter.



GRAPPA DI AMARONE

70 cl - 45% vol

Ottenuta da vinacce di Corvina, Corvinone e Rondinella. È di colore ambrato carico. Rimane a riposare per almeno quattro anni in piccoli fusti. È di profumo ampio, ricco e pronunciato e ha sentore di vaniglia tostata. Calda, di notevole corpo, di pieno carattere.

This Amarone grappa features all excellent characteristics of the variety and the aging in barriques gives it the particular deep amber colour. It has fruity cherry notes along with those of almonds, hazelnuts and at the end, mint and anise. Balsamic and herbal flavors are also perceptible.

Erzeugt aus dem Trester der Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Er ist intensiv bernsteinfarben und ruht mindestens vier Jahre lang in kleinen Fässern. Sein Duft ist umfassend, üppig und ausgeprägt mit den Noten gerösteter Vanille. Warm, bemerkenswert körpereich und voller Charakter.



GRAPPA DI BRUNELLO

70 cl - 44% vol

Ottenuta da vinacce di Brunello di Montalcino in Toscana. È di colore bianco, profumo delicato, fresco, floreale; sapore morbido ed elegante con ottima rispondenza naso-palato.

Made with the pomaces of Brunello di Montalcino, from Tuscany. Clear in appearance, with a perfume that is delicate, fresh and floral. The flavour is soft and elegant, corresponding optimally to the enticing aromas.

Aus dem Trester des Sangiovese Grosso von Montalcino gewonnen. Er ist von weißer Farbe, Duft fein, frisch, blumig. Geschmack weich und elegant. Ausgezeichnete Dufi- und Geschmacksübereinstimmung.



GRAPPA DI GEWÜRZTRAMINER

70 cl - 42% vol

Di colore bianco, profumo intenso, aromatico, ampio e gradevolissimo con sentori di rosa, pera William, ribes e fiori di sambuco. Al palato, netto il riconoscimento del vitigno con una leggerissima nota speziata.

Clear grappa; intense, aromatically forthcoming and very pleasant aroma with hints of rose, William pear, black-currant and elder flowers. Noticeable recognition of the grape variety on the palate with a little spiciness.

Weiß-farbiger Grappa; im Duft intensiv, sehr angenehm, aromatisch, reich, mit Rosen, William-Birne, schwarzen Johannisbeer und Holunder-Aromen. Am Gaumen kann man deutlich die Ursprungstraube mit einer leicht würzigen Note erkennen.



**GRAPPA
DI ARNEIS
VIGNETO
RENESIO**

50 cl - 42% vol

Vinacce di Arneis del Roero. Colore bianco. Profumo delicato, floreale, con rapida memoria di rosa canina.

From pomaces of Roero Arneis. Clear in colour, with a delicate perfume that vividly recalls wild dog roses; the flavours convey softness, elegance and great harmony.

Aus dem Trester des Arneis aus dem Roero gewonnen. Er ist von weisser Farbe. Duft zart, blumig (leichte Erinnerung an Heckenrosen). Geschmack weich, elegant und von grosser Harmonie.



**GRAPPA
DI BRACHETTO**

50 cl - 42% vol

Ottenuta da vinacce di Brachetto. È di colore bianco; profumo ampio, di grande vivacità, floreale, con note di arancio e di rosa; sapore intenso, morbido, con netto riconoscimento del vitigno.

Made from pomaces of Brachetto. The colour is white; the aroma is generous and of great vivacity, enticingly floral, with notes of orange blossom and rose. The intense flavour is round, distinctively revealing the charms of the Brachetto grape.

Aus dem Trester des Brachetto gewonnen. Durch die kurze Lagerung in Holzfässern ist die Farbe ein weissliches Strohgelb. Der Duft umfangreich, sehr lebhaft und blumig (leicht an Orangenblüten und Rosen erinnernd). Der Geschmack eindringlich, weich, lässt klar den Weinstock erkennen.



**GRAPPA
DI BARBERA
PIANPOLVERE**

50 cl - 42% vol

Colore bianco, profumo vivace e franco, sapore asciutto, consistente, giustamente alcolico.

Crystalline appearance, with aromas that are vivacious and expressive. The flavours reveal dryness and continuity, and the alcohol is in perfect balance.

Farbe weiss, Duft lebhaft und aufrichtig. Geschmack trocken, gehaltvoll, angemessen alkoholisch.



GRAPPA DI BARBARESCO RABAJÀ

50 cl - 42% vol

Colore bianco, profumo fine e suadente, ma di notevole consistenza; gusto morbido, senza eccessi, dura a lungo.

Clear in appearance; refined, suave perfume, with notable continuity. Gentle flavour impressions, without excess; long-lasting finish.

Farbe weiss, Dufi fein, überzeugend von einem beachtlichen Körper. Geschmack weich, ohne Übertreibung, lang anhaltend.

ACQUAVITI



ACQUAVITE DI PERE "PRÛS"

50 cl - 40% vol

Colore bianco, profumo delicato e rotondo di pera matura, sapore secco fruttato e rotondo, netto il riconoscimento del frutto.

Crystal clear, with the rounded and delicate aroma of ripe pears. The flavours are equally fruity and rounded, yet dry, recalling the fruit itself.

Die Farbe ist weiss, der Duft nach reifen Birnen, fein und rund. Der Geschmack trocken, fruchtig und lässt klar die Frucht erkennen.



ACQUAVITE DI ALBICOCHE "ARMÔUGNAN"

50 cl - 40% vol

Colore bianco, profumo gentile, morbido e fruttato, sapore armonico con leggero sentore di nocciolo, piena corrispondenza naso-palato.

Clear in colour, with a softly fruity perfume. Harmonious flavour, with light overtones of hazelnuts, fully following through on the delightful aroma.

Die Farbe ist weiss, der Duft reundlich, weich und fruchtig, der Geschmack harmonisch mit leichtem Anklang an Nüsse. Volle Duft- und Geschmacksübereinstimmung.



ACQUAVITE DI MELE "CARPENDÛ"

50 cl - 40% vol

Colore bianco; profumo molto determinato, netto il riconoscimento del frutto, sapore fragrante con perfetta corrispondenza naso-palato.

Clear in appearance, with a very distinct perfume reminiscent of the Carpendu apples variety. The flavours correspond perfectly to the enticing aroma.

Farbe weiss, Duft sehr entschieden und lässt klar die Frucht erkennen. Der Geschmack; wohlschmeckend mit vollkommener Duft- und Geschmacksübereinstimmung.



ACQUAVITE DI MELE INVECCHIATE "CARPENDÛ VEJ"

50 cl - 40% vol

Colore ambrato dato l'affinamento in barrique, profumo vivace, gradevole sentore di mela matura, fico e vaniglia. Sapore ampio e caldo, con buona corrispondenza naso-palato.

Aged in barrique. Flavours of ripe apples, figs and vanilla are expressed warmly and amply, corresponding perfectly to the aromas

Apfel Aquavit in Barriques verfeinert. Helle Bernsteinfarbe, Duft lebhaft, angenehm (erinnert an reife Äpfel, Feigen und Vanille). Der Geschmack ist voll, warm mit guter Duft- und Geschmacksübereinstimmung.

LIQUORI



MILLA LIQUORE ALLA CAMOMILLA CON GRAPPA

70 cl - 35% vol

È ottenuto dall'infusione di capolini di camomilla in grappa di Nebbiolo. Ha un effetto corroborante sulla digestione con proprietà calmanti. È ottenuta seguendo una delle ricette di Langa più tradizionali e semplici.

Made by infusing chamomile blossoms in Nebbiolo grappa. Its calming qualities also help digestion. A delectable sweet digestivo created from a traditional recipe of the Langhe region.

Er ist aus einem Aufguss aus Kamillenköpfchen und Nebbiolo Grappa hergestellt. Hat eine stärkende Wirkung mit beruhigenden Eigenschaften auf die Verdauung. Er wurde aus einem traditionellen und einfachen Rezept der Langa hergestellt.



LIQUORI



GRAPPA E MIELE DI RODODENDRO (PRESIDIO SLOW FOOD)

50 cl - 35% vol

Colore giallo paglierino scarico, questo liquore rilascia le sensazioni fragranti della grappa ammorbidita dalle caratteristiche del miele. Risulta giustamente dolce con leggera sensazione di fresco ed un sottile e tenue sentore di lampone e frutti di bosco, tipici del miele di Rododendro.

Straw-coloured liqueur that gives the fragrant sensation of grappa softened by the peculiarities of honey. Rightly sweet with a light fresh impression and a little scent of raspberry and soft fruit, typical of rhododendron honey.

Dieses zart strohgelbe Destillat vereinigt die sinnlichen Duftnoten einer Grappa mit den Eigenschaften des Honigs. Leicht frisch, von angenehmer Süße mit einem Hauch von den für Rhododendron-Honig charakteristischen Noten von Himbeeren und Waldfrüchten.

BAROLO CHINATO



BAROLO CHINATO

75 cl - 16,5% vol

Da una antica ricetta di famiglia nasce il "Barolo Chinato", prodotto da nobili vini aromatizzati con infusi di erbe e cortecce quali: china, rabarbaro, genziana, coriandolo, cannella, chiodo di garofano ed altri ancora, che lo rendono piacevole ed adatto come fragrante aperitivo e come corroborante fine pasto.

La sua preparazione si conclude con un lungo affinamento in piccoli fusti di rovere che gli conferisce notevole armonia ed eleganza.

From an old family recipe, the Barolo Chinato is produced from noble wines, flavoured with herbs and rind infusions, like cinchona, rhubarb, gentian, coriander, cinnamon, cloves and others. It is suitable as pleasant and fragrant aperitif or as a corroborant at the end of the meal. The long aging in small oak barrels gives wonderful harmony and elegance to this product. The possible deposit is synonymous of artisanal product without any stabilization process.

Der "Barolo Chinato" wird nach einem alten Familienrezept hergestellt. Produziert aus edlen Weinen und mit Kräutern und Rinden wie China, Rhabarber, Enzian, Koriander, Zimt, Nelken u.a. aromatisiert, wird er sehr angenehm und eignet sich sowohl als wohlriechender Aperitif als auch zum Beenden der Mahlzeit. Die Herstellung dieses Produkts wird durch eine lange Lagerung in kleinen Eichenfässern abgeschlossen, die ihm beachtliche Harmonie und Eleganz verleihen.

AMARO



AMARO ULRICH

70 cl - 32% vol

L'Amaro Ulrich nasce nel 1854 dalla ricetta del Dottor Domenico Ulrich ed oggi viene rielaborato dalla Distilleria Marolo, grazie ad anni di esperienza in campo liquoristico. L'Amaro Ulrich racchiude principi attivi di 19 erbe, fiori, frutti e radici che lo rendono un efficace e corroborante digestivo. Tra i vari ingredienti spiccano le note di genepi, della genziana e dell'anice: è proprio dalla naturalità della sua formulazione che nasce il suo carattere unico ed inconfondibile. I sistemi di lavorazione ancora del tutto tradizionali esulano da schemi moderni e mantengono inalterati i principi attivi ed aromatici che caratterizzano il prodotto.

Amaro Ulrich was born in 1854 from the recipe of Dr. Domenico Ulrich and today it is re-elaborated by Marolo Distillery, thanks to years of experience in the field of liqueur production. Amaro Ulrich contains active ingredients of 19 herbs, flowers, fruits and roots that make it an effective and invigorating digestive. Among the various ingredients, notes of genepi, gentian and anise stand out: its unique and unmistakable characteristic precisely comes from the naturalness of its formulation. The traditional production systems go beyond modern schemes and keep the active and aromatic ingredients that characterize the product unaltered.

Der Amaro Ulrich entsteht 1854 nach einem Rezept von Doktor Domenico Ulrich, das die Brennerei Marolo heute dank jahrelanger Erfahrung im Bereich der Liköre überarbeitet hat. Der Amaro Ulrich umfasst Wirkstoffe aus 19 Kräutern, Blumen, Früchten und Wurzeln, die ihn zu einem wirksamen und stärkenden Magenbitter machen. Unter den verschiedenen Zutaten stechen vor allem die Noten von Silberraute, Enzian und Anis hervor, gerade die Natürlichkeit seiner Zusammensetzung verleiht ihm seinen einzigartigen und unverwechselbaren Charakter. Durch die noch immer vollkommen traditionelle Verarbeitung, die über moderne Verfahren hinausgeht, können die Wirk- und Aromastoffe, die das Produkt charakterisieren, unverändert bewahrt werden.



FERNET ULRICH

70 cl - 41% vol

La ricetta del Fernet Ulrich, tramandata dal botanico e farmacista Domenico Ulrich, è stata rielaborata da Marolo che in modo sapiente e accorto ha saputo miscelare le essenze ancora ammesse, ottenendo un liquore amaro dal gusto incisivo e prorompente. È ottenuto per macerazione e distillazione di 35 componenti (erbe aromatiche, essenze legnose e spezie), alcune delle quali vengono affinate per 4 anni in botti. Ottimo come dopopasto, può essere consumato puro o, in alternativa, aggiunto al caffè o ad acqua calda. Nei mesi estivi è ideale con selz e ghiaccio. Perfetto per la creazione di cocktail come il mitico Fernet e Cola.

The recipe of Fernet Ulrich, handed down by botanist and pharmacist Domenico Ulrich, has been reworked by Marolo in a wise and careful manner: mixing the selected essences to obtain a bitter liquor with a sharp and bursting flavor. The liquor is made by macerating and distilling 35 ingredients (aromatic herbs, woody essences, and spices), some of which are aged in barrels for 4 years. An excellent drink after a meal, you can enjoy it straight up or added to coffee or hot water. In summer, it is perfect with soda water and ice. An ideal ingredient for cocktails like the legendary Fernet con coca.

Das von Botaniker und Apotheker Domenico Ulrich überlieferte Rezept für den Fernet Ulrich wurde von der Brennerei Marolo neu aufgelegt, die es verstanden hat, die noch zugelassenen Essenzen mit Geschick und Sorgfalt zu mischen und einen Bitterlikör mit prägnantem und unwiderstehlichem Geschmack zu kreieren. Er wird durch die Mazeration und Destillation von 35 Zutaten (Kräuter, holzige Essenzen und Gewürze) gewonnen, von denen einige 4 Jahre in Fässern verfeinert werden. Optimal zum Abschluss einer Mahlzeit, kann er pur oder auch im Kaffee oder mit heißem Wasser genossen werden. In den Sommermonaten ideal mit Selterswasser und Eis. Perfekt zur Kreation von Cocktails wie dem legendären Fernet mit Cola.

VERMOUTH



VERMOUTH EXTRA DRY

75 cl - 18% vol

L'extra dry è la versione secca del Vermouth Bianco. Inedito, di squillante freschezza: pura piacevolezza «dry» che scala i vertici della miscelazione: nessun Vermouth come l'Extra Dry si accompagna in modo così perfetto con i grandi cocktail a base di gin, vodka e bitter. La ricetta originale del XIX secolo è stata rielaborata da Marolo in una veste delicata, ricca di aromi: spiccano le note di noce, limone e frutti di bosco. Trova il suo apice on the rocks, miscelato ad un ottimo gin, con guarnizioni di ribes e frutti rossi.

The extra dry version of Vermouth Bianco. An original and characterized by a lively freshness: pure "dry" pleasure that reaches the heights of mixing: no Vermouth goes so perfectly with great cocktails based on gin, vodka and bitters like Extra Dry. The original 19th century recipe has been re-elaborated by Marolo in a delicate guise, rich in aromas: notes of walnut, lemon and wild berries stand out. It is perfect when served on the rocks, mixed with an excellent gin, and topped with currants and red fruits.

Der Extra Dry ist die trockene Version des weißen Wermuts. Ganz neu und durchdringend frisch, angenehm „dry“ und rein erklimmt er die Spitzen der Mix-Kunst: Kein Wermut passt so perfekt wie Extra Dry zu den großen Cocktails auf Basis von Gin, Wodka und Bitter. Das ursprüngliche Rezept aus dem 19. Jahrhundert wurde von Marolo zu einer sanfteren, aromatischen Variante überarbeitet, bei der die Noten von Walnuss, Zitrone und Waldbeeren hervorstechen. Seinen Höhepunkt erreicht er on the rocks, mit einem ausgezeichneten Gin gemixt und mit roten Beeren verziert.



VERMOUTH BIANCO

75 cl - 16% vol

Delicatamente fruttato e speziato, con note di sambuco, vaniglia e rosa, il Vermouth Bianco Domenico Ulrich è da sempre il simbolo dell'aperitivo. Inebriante se bevuto liscio, con o senza ghiaccio, dà il meglio di sé con un semplice shot di limone fresco e scorzette di agrumi a decorazione del bicchiere, che ne esaltano le note floreali. Un Vermouth dal carattere sensuale e conturbante, spiccatamente femminile, in perfetto equilibrio tra la dolcezza e le tipiche note amaricanti del Vermouth.

Delicately fruity and spicy, with notes of elderberry, vanilla and rose, Vermouth Bianco Domenico Ulrich has always been the symbol of aperitifs. Intoxicating if drunk on its own, with or without ice, but is best with a simple shot of fresh lemon and citrus peel decorating the glass, enhancing its floral notes. A Vermouth with a sensual and seductive character, distinctly feminine, presenting perfect balance between sweetness and the typical bitter notes of Vermouth.

Sanft fruchtig und würzig mit den Noten von Holunder, Vanille und Rose: Der weiße Wermut von Domenico Ulrich ist seit jeher der Aperitif par excellence. Berauschend pur mit oder ohne Eis getrunken gibt es jedoch sein Bestes mit einem einfachen Schuss frischer Zitrone und Zitrusfuchtschalen, die das Glas garnieren und die Blumennoten unterstreichen. Ein besonders femininer Wermut mit sinnlich-betörendem Charakter und einem perfekten Gleichgewicht zwischen den süßen und den typisch bitteren Wermut-Noten.



VERMOUTH ROSSO

75 cl - 16,5% vol

Primo, originale, fondativo. Il Vermouth Rosso è la natura stessa dell'aperitivo, il prodotto che ha plasmato le abitudini del suo produttore. In origine, il suo colore era ambrato, perché veniva utilizzato lo zucchero imbriondito - detto anche «bruciato» - e non il caramello, colorante più aggressivo, aggiunto per una tonalità scura. Marolo, fedele alla ricetta originale del 1854, ha riscoperto il Vermouth Rosso nella sua essenza: lo zucchero bruciato non altera la composizione aromatica, che esalta le note di scorza d'arancio, genziana e melissa piemontesi. Un must in qualsiasi momento della giornata: speciale on the rocks, dà il suo massimo liscio, guarnito con una fetta d'arancio.

First, original, the foundation. Vermouth Rosso is the very nature of the aperitif, the product that has shaped the habits of its producer. Originally, its color was amber, because golden sugar was used – also called «bruciato» or “burnt” – and not caramel, a more aggressive coloring, added or a dark shade. Marolo, faithful to the original 1854 recipe, has rediscovered Vermouth Rosso in its essence: the burnt sugar does not alter the aromatic composition, with notes of orange peel, gentian and Piedmont lemon balm. A must at any time of the day: a treat when served on the rocks, but better when drank with just a slice of orange.

Der Allererste, das Original, das Gründungsprodukt. Der rote Wermut ist der Aperitif par excellence, das Produkt, das die Gewohnheiten seines Herstellers geprägt hat. Ursprünglich war er bernsteinfarben, weil gebräunter, auch als „gebrannt“ bezeichnete Zucker verwendet wurde, und nicht das Karamell, ein aggressiverer für einen dunklen Ton sorgender Farbstoff. Marolo entdeckte, getreu dem ursprünglichen Rezept aus dem Jahr 1854, den wahren roten Wermut neu: Der gebrannte Zucker verändert die aromatische Zusammensetzung nicht und betont die Noten von Orangenschale, Enzian und Melisse aus dem Piemont. Ein Muss zu jeder Tageszeit: Einzigartig on the rocks, gibt sein Höchstes pur, garniert mit einer Orangenscheibe.



VERMOUTH UMBERTO ROSSO SUPERIORE

75 cl - 18% vol

Si narra che nel 1786, i Savoia interruppe drasticamente la produzione di Rosolio in tutto il Regno di Sardegna: sulle loro tavole era giunta una bottiglia di Vermouth. Dedicato dal Dottor Domenico Ulrich al re Umberto I, di carattere severo e di virtù militare, il Rosso Superiore si rivela per il suo carattere austero, ma incredibilmente beverino, affascinante, da meditazione o da fine pasto. Pieno, vibrante, ricco, si distingue per le note amaricanti di china e issopo. Unicità dell'Umberto Rosso Superiore è l'affinamento delle botaniche: dopo l'estrazione delle essenze, le tinte permangono 6 mesi in legni da invecchiamento: tecnica che dona colore intenso e meravigliosa balsamicità, rotondità di corpo e tannini vellutati.

It is said that in 1786, the Savoy family drastically interrupted the production of Rosolio throughout the Kingdom of Sardinia: because a bottle of Vermouth arrived on their table. Dedicated by Dr. Domenico Ulrich to King Umberto I, a man with a strict character and strong military virtue, Rosso Superiore reveals an austere character combined with incredible drinkability, a fascinating liquor, good for meditation or after a meal. Full, vibrant, rich, it stands out for its bitter notes of cinchona and hyssop. The uniqueness of Re Umberto Rosso Superiore is the refinement of the botanicals: after the extraction of the essences, the tinctures remain for 6 months in aging woods: a technique that gives intense color and wonderful balsamic hints, rounded body and velvety tannins.

Überlieferungen zufolge unterbrachen die Savoyer 1786 die Produktion von Rosolio im ganzen Königreich Sardinien drastisch: Eine Flasche Wermut war auf ihre Tische gekommen. Von Doktor Domenico Ulrich dem strengen König Umberto I. mit militärischer Tugend gewidmete Rosso Superiore offenbart sich durch seinen schlichten, doch sehr süßigen, bezaubernden Charakter perfekt zur Meditation oder als Digestif. Voll, vibrierend und satt: Er zeichnet sich durch die Bitternoten von Chinarinde und Ysop aus. Das Einzigartige des Re Umberto Rosso Superiore ist der Ausbau der botanischen Essenzen: Nach dem Extrahieren bleiben die Tinkturen 6 Monate in Holzfasern zur Alterung. Diese Technik verleiht eine intensive Farbe und eine wunderbar balsamische Note, eine ausgewogene Struktur und samtige Tannine.

MAGNUM

Il formato da 1,5 l e la sobria eleganza di questi magnum, insieme alle splendide serigrafie verdi, rosse e oro, ne fanno un prodotto perfetto per la regalistica e la ristorazione. Le bottiglie sono presentate con astuccio in cartone.

The 1,5l. size and the sober elegance of these magnum, together with the wonderful green, red and gold labels, make this product perfect for gifts and for the restaurants. Every bottle is sold in a single case.

Das 1,5 Liter Format und die knappe Eleganz dieser Magnums, zusammen mit den wundervollen grünen, roten und goldenen Serigraphien, machen dieses Produkt ideal als Geschenk und für das Gaststättengewerbe.



GRAPPA DI NEBBIOLO

150 cl - 42% vol

Da vinacce di Nebbiolo del comprensorio Barolo, Barbaresco e Roero. Di colore ambrato scarico, profumo netto, sapido sentore di rovere in cui soggiorna per sei mesi; sapore austero, caldo e gradevole.

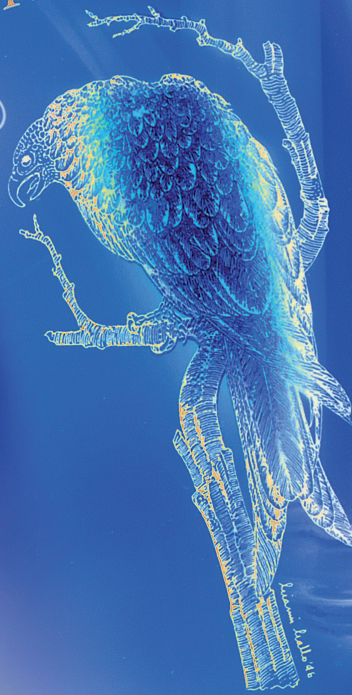
Made with pomaces from the Barolo, Barbaresco and Roero areas. Six months aging in oak barrels gives a light amber colour and a subtly rich aroma. Outstanding yet appealingly warm-toned flavour.

Aus Trester des Nebbiolo aus den Weingebieten Barolo, Barbaresco und Roero. Schwach bernsteinfarben, mit klarem Duft und dem schmackhaften Aroma des Eichenholzes, in dem er sechs Monate verweilt: schlicht, warm und angenehm im Geschmack.

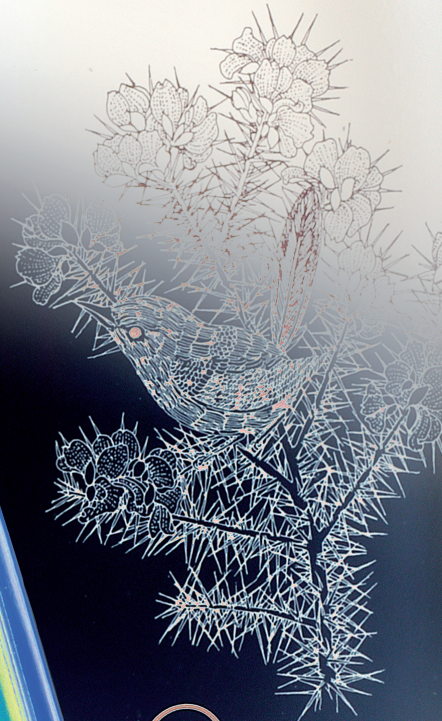
OLO

MAROLO

Grappa di Moscato MAROLO



Grappa di Nebbiolo



Grappa di Brachetto



**GRAPPA
DI BRACHETTO**

150 cl - 42% vol

Da vinacce di Brachetto. È di colore bianco; profumo ampio, di grande vivacità, floreale, con note di arancio e di rosa; sapore intenso, morbido, con netto riconoscimento del vitigno.

Made from pomaces of Brachetto. The colour is white; the aroma is generous and of great vivacity, enticingly floral, with notes of orange blossom and rose. The intense flavour is round, distinctively revealing the charms of the Brachetto grape.

Aus Brachetto-Trester. Er ist von weißer Farbe mit weitreichendem Duft und großer Lebendigkeit, blumig, mit den Noten von Orange und Rose und von intensivem, weichem Aroma, das die Rebsorte klar erkennen lässt.



GRAPPA DI MOSCATO

150 cl - 42% vol

Da vinacce di Moscato d'Asti.
Di colore bianco paglierino per un
rapidissimo passaggio in legno.
Profumo intenso, aromatico, netto
e gradevolissimo; gusto morbido
e ricco di aroma.

*From Moscato d'Asti's pomaces.
Transparent and clear in colour;
aromatic and distinctively delightful
aroma. Intense yet smooth and
aromatic flavour.*

*Aus dem Trester des Moscato d'Asti.
Strohweiß wegen seiner sehr schnellen
Holz-Passage. Intensiver, würziger,
klarer und sehr angenehmer Duft;
weicher und vollaromatischer
Geschmack.*

DOPIO FUSTO



**GRAPPA
DI BARBARESCO**

50 cl - 42% vol

È dalla selezione di vinacce freschissime e ancora grondanti, che nasce questa Grappa di Barbaresco. Distillata a bagnomaria, è stata successivamente fatta riposare in fusti di rovere e ciliegio: dal loro bilanciamento perfetto, nasce il suo carattere ricco ed avvolgente, con sentori speziati e fruttati estremamente attraenti.

This grappa was born from our passion for aging in wood. It features a deep amber color, complex, interesting and unique characteristics; intense flavor with scents of vanilla, almond, cocoa, combined with a fruity freshness. Harmonious, complete and elegant as a whole, thanks to the aging in two different kinds of wood: oak and cherry.

Aus der Selektion des frischsten und noch triefenden Tresters entsteht dieser Barbaresco-Grappa. Im Wasserbad destilliert und später in zwei Passagen in Eichen- und Akazienfässern gelagert, deren perfektes Gleichgewicht seinen satten und runden Charakter mit würzigen und fruchtigen, extrem anziehenden Düften entstehen lässt.



**GRAPPA
DI BRUNELLO**

50 cl - 42% vol

È dalla selezione di vinacce freschissime e ancora grondanti, che nasce questa Grappa di Brunello. Distillata a bagnomaria, è stata successivamente fatta riposare in fusti di rovere e castagno: dal loro bilanciamento perfetto, nasce il suo carattere ricco ed avvolgente, con sentori speziati e fruttati estremamente attraenti.

This grappa was born from our passion for aging in wood. It features a deep amber color, complex, interesting and unique characteristics; intense flavor with scents of vanilla, almond, cocoa, combined with a fruity freshness. Harmonious, complete and elegant as a whole, thanks to the aging in two different kinds of wood: oak and chestnut.

Aus der Selektion des frischsten und noch triefenden Tresters entsteht dieser Brunello-Grappa. Im Wasserbad destilliert und später in zwei Passagen in Eichen- und Akazienfässern gelagert, deren perfektes Gleichgewicht seinen satten und runden Charakter mit würzigen und fruchtigen, extrem anziehenden Düften entstehen lässt.



GRAPPA DI BAROLO

50 cl - 42% vol

È dalla selezione di vinacce freschissime e ancora grondanti, che nasce questa Grappa di Barolo. Distillata a bagnomaria, è stata successivamente fatta riposare in fusti di rovere e acacia: dal loro bilanciamento perfetto, nasce il suo carattere ricco ed avvolgente, con sentori speziati e fruttati estremamente attraenti.

This grappa was born from our passion for aging in wood. It features a deep amber color, complex, interesting and unique characteristics; intense flavor with scents of vanilla, almond, cocoa, combined with a fruity freshness. Harmonious, complete and elegant as a whole, thanks to the aging in two different kinds of wood: oak and acacia.

Aus der Selektion des frischsten und noch triefenden Tresters entsteht dieser Barolo-Grappa. Im Wasserbad destilliert und später in zwei Passagen in Eichen- und Akazienfässern gelagert, deren perfektes Gleichgewicht seinen satten und runden Charakter mit würzigen und fruchtigen, extrem anziehenden Düften entstehen lässt.

INVECCHIATE



GRAPPA DI MOSCATO APRÈS

70 cl - 42% vol

Questa grappa di Moscato aggiunge alle ottime caratteristiche di quella fresca una lunga permanenza in barriques provenienti dalla Sicilia, precedentemente utilizzate per il Moscato di Pantelleria. Ecco l'origine del suo colore ambrato carico, il profumo aromatico ed intenso, il gusto avvolgente e ammandorlato.

This Moscato grappa features all excellent characteristics of the fresh one, but the long aging in barriques coming from Sicily and previously used for the wine "Moscato di Pantelleria" gives it the peculiar deep amber colour, the aromatic and intense aroma and the round almond taste.

Dieser Grappa aus Moscato-trauben hat alle ausgezeichneten Eigenschaften der frischen Version aber die lange Lagerung in Barriquesfässern, die aus Sizilien kommen und die vorher den Wein "Moscato di Pantelleria" enthalten, gibt ihm die kräftige Bernsteinfarbe, den aromatischen und intensiven Duft und den erfüllenden Mandelgeschmack.

RO



PA DI BAROLO
5
Tronchi

MAR
gra

INVECCHIATE



GRAPPA DI BAROLO 9 ANNI

70 cl - 50% vol

Di colore ambrato estremamente limpido, questa grappa si presenta molto morbida dall'alto dei suoi 50 gradi. Il suo complesso aromatico è straordinariamente ampio e articolato, con una prevalenza della gamma fruttata, che lascia percepire una eccezionale varietà e completezza: dalla frutta secca alla frutta cotta e sciroppata fino alla prugna secca e all'uvetta. A questo insieme si unisce un floreale che conduce decisamente sulle note del miele. Altro tratto distintivo, dato il lungo invecchiamento, è la gamma speziata, dominata dal sentore di legno della barrique che dona al distillato profumi di cannella, tabacco e liquirizia.

A floral flavour that conducts to honey joins the fruity base. Another distinguishing mark, coming from the long aging, is the spicy range dominated by the scent of the wood of the barrel that gives to this grappa perfumes of cinnamon, tobacco and liquorice, with a vanilla end.

Die lange Alterung verleiht diesem Grappa eine einzigartige Geschmacksprägung. Seine extrem kräftige Farbe kündigt aromatische Kraft und Weichheit an, die sich anschließend im Geschmack wiederfinden. Eine trocken-schlichte Spirituose, die nicht in fülligen Noten verweilt: Im Aromaprofil dominieren Gewürze (Nelken, Pfeffer, Muskat, Anis, Süßholz, Tabak) und die vom Barrique-Holz geprägten Noten.



GRAPPA DI BAROLO 12 ANNI

70 cl - 50% vol

Di colore ambrato estremamente limpido, questa grappa si presenta molto morbida al palato senza essere stucchevole. Nel suo profilo aromatico dominano le famiglie del fruttato e dello speziato, come è naturale nelle grappe di lungo invecchiamento ed elevata qualità. Nella gamma dei fruttati prevale la preziosa nota della frutta essiccata, rara da trovare così nitidamente: la frutta candita, la prugna secca, l'uvetta, si uniscono a sentori più tenui di confettura, frutta sciroppata e agrumi. Nella gamma degli speziati domina il sentore barricato, che va di pari passo con il pepe, la liquirizia, i chiodi di garofano e il tabacco.

Amber-coloured, this grappa is very smooth at the taste, but never mawkish. In its aromatic profile the ranges of fruit and spices are predominant and that's right in the grappa with a long aging and a high quality standard. In the range of fruity tastes we can catch the one of the dry fruit, so rare to find; together with the candied fruit, the raisins and the prune we can feel the fruit in syrup, the jam and the citrus. In the range of spices the flavour of the barrel is dominating, together with pepper, liquorice, tobacco and clove.

Von sehr klarer Bernsteinfarbe zeigt sich dieser Grappa mit seinen 50 % Alkoholgehalt besonders weich. Die aromatische Zusammensetzung ist außergewöhnlich weitreichend und artikuliert, mit einer Prävalenz der fruchtigen Noten, der als außergewöhnliche vielfältig und vollständig wahrgenommen wird: von Nüssen über gekochtes und eingelegtes Obst bis zu getrockneten Pflaumen und Rosinen. Zu diesem Komplex kommt ein blumiges Aroma, das entschieden zu Honignoten tendiert. Ein weiteres Merkmal aufgrund der langen Alterung ist auch die Palette der würzigen Noten, dominiert vom Geruch des Barrique-Holzes, das dem Grappa den Duft von Zimt, Tabak und Süßholz mit einem Hauch Vanille verleiht.

INVECCHIATE

GRAPPA DI BAROLO 15 ANNI

70 cl - 50% vol

Il lungo invecchiamento dona a questa grappa un'impronta sensoriale unica. Il suo colore estremamente carico preannuncia quella potenza aromatica e quella morbidezza che si ritrovano poi durante l'assaggio. È un distillato asciutto ed austero, che non indulge in note stucchevoli: il profilo aromatico è dominato dalle spezie (chiodi di garofano, pepe, noce moscata, anice, liquirizia, tabacco) e dai sentori dati dalla barrique. Non vengono però coperti i sentori della materia prima utilizzata che invece si accompagnano a note di prugna, canditi e dalla frutta secca come la nocciola e la mandorla. Il tutto in un insieme estremamente franco.

The long aging gives to this grappa a unique sensory mark. His extremely deep colour announces the aromatic strength and the smoothness that we will find during the tasting. It is a dry and severe grappa, without mawkish notes; the aromatic profile is dominated by spices (clove, pepper, liquorice, tobacco, nutmeg, anise) and from the scent given by the barrel. The sensations linked to the pomace used for this grappa didn't disappear along the years, but they match with prune, candied and dry fruit like nuts and almond. The result is extremely clean and pleasant.

Von sehr klarer Bernsteinfarbe zeigt sich dieser Grappa mit seinen 50 % Alkoholgehalt besonders weich. Die aromatische Zusammensetzung ist außergewöhnlich weitreichend und artikuliert, mit einer Prävalenz der fruchtigen Noten, der als außergewöhnliche vielfältig und vollständig wahrgenommen wird: von Nüssen über gekochtes und eingelegtes Obst bis zu getrockneten Pflaumen und Rosinen. Zu diesem Komplex kommt ein blumiges Aroma, das entschieden zu Honignoten tendiert. Ein weiteres Merkmal aufgrund der langen Alterung ist auch die Palette der würzigen Noten, dominiert vom Geruch des Barrique-Holzes, das dem Grappa den Dufi von Zimt, Tabak und Süßholz mit einem Hauch Vanille verleiht.



GRAPPA DI BAROLO 20 ANNI

70 cl - 50% vol

L'invecchiamento prolungato dona a questa grappa un colore eccezionalmente carico, unitamente a una buona morbidezza e a una moderata dolcezza. La barrique ha permesso di sviluppare in modo eccezionale i profumi speziati nel distillato, con note nettissime che vanno dal pepe ai chiodi di garofano, dalla noce moscata al tabacco, dall'anice alla liquirizia. Questa punta nettissima accompagna il cuore della materia prima, che si rivela con profumi fruttati di confettura, frutta sciroppata, mela cotta, prugna secca, uvetta, mandorla e noce. Segue una punta floreale e miele. Da meditazione, magari accompagnata da cioccolato amaro o da un sigaro importante.

The prolonged aging gives to this grappa an extremely dark colour, together with a smoothness and a moderate sweetness.

The barrels allowed grappa to develop in a special way the spicy perfumes, with clear notes going from pepper to clove, from nutmeg to tobacco, from anise to liquorice. This extreme end matches with the heart of the pomace, that shows itself in fruity perfumes of jam, fruit in syrup, stewed apple, prune, raisins, almond and nut, followed by honey and a bit of floral. It's a meditation grappa, perfect with bitter chocolate or with an important cigar.

Von sehr klarer Bernsteinfarbe zeigt sich dieser Grappa mit seinen 50 % Alkoholgehalt besonders weich. Die aromatische Zusammensetzung ist außergewöhnlich weitreichend und artikuliert, mit einer Prävalenz der fruchtigen Noten, der als außergewöhnliche vielfältig und vollständig wahrgenommen wird: von Nüssen über gekochtes und eingelegtes Obst bis zu getrockneten Pflaumen und Rosinen. Zu diesem Komplex kommt ein blumiges Aroma, das entschieden zu Honignoten tendiert. Ein weiteres Merkmal aufgrund der langen Alterung ist auch die Palette der würzigen Noten, dominiert vom Geruch des Barrique-Holzes, das dem Grappa den Duft von Zimt, Tabak und Süßholz mit einem Hauch Vanille verleiht.



INVECCHIATE

GRAPPA DEDICATA AL PADRE BARRIQUE

70 cl - 45% vol

Da vinacce miste selezionate da vitigni autoctoni del Roero, questa grappa presenta i sapori intensi e caldi della grappa DEDICATA AL PADRE, ma aggiunge al giovane distillato le nuove sensazioni date dall'affinamento in botti di legno d'acacia. È qui che sta l'origine del suo colore ambrato carico e dello straordinario profilo aromatico, che sprigiona profumi eterei e delicati, in un gusto avvolgente e piacevolmente ammandorlato.

From mixed pomace selected from native Roero vines, this grappa presents the intense and warm flavors of grappa DEDICATA AL PADRE, but adds new sensations – given by aging in acacia wood barrels – to the young distillate. This is where the origin of its deep amber color and extraordinary aromatic profile lies, releasing ethereal and delicate aromas, in an enveloping and pleasantly almondly flavor.

Aus dem Trester ausgewählter gemischter Trauben der heimischen Roero-Rebsorten erzeugt, kommt dieser Grappa mit den intensiven und warmen Aromen des DEM VATER GEWIDMETEN Grappa, ergänzt das junge Destillat jedoch mit neuen Geschmacksempfindungen, die durch den Ausbau in Fässern aus Akazienholz entstehen. Hier liegt der Ursprung seiner kräftigen Bernsteinfarbe und des außergewöhnlichen Aromaprofils, bei dem ätherische und zarte Düfte in eine angenehme Mandelkuchennote gehüllt sind.





FOR FOUR

Elegante confezione che racchiude i quattro grandi invecchiamenti dell'azienda in piccoli formati da 20 cl.

Elegant packaging containing the four greatest aged grappas of the distillery in small 20 cl. bottles.

Die vier besten gealterten Grappas der Brennerei in kleinen 20 Cl. Flaschen, elegant verpackt.

DECANTER

ANNIVERSARIO

GRAPPA DI BAROLO BUSSIA VENDEMMIA 2007

70 cl - 45% vol

Costantemente alla ricerca di nuovi prodotti, abbiamo distillato e dimenticato per lunghi anni questa Grappa di Barolo Bussia in piccoli fusti di rovere. Il tempo e le caratteristiche proprie del vitigno le conferiscono un carattere estremamente ricco ed aristocratico: i profumi di mandorla, di tabacco e quelli speziati vengono bilanciati perfettamente da note balsamiche di anice e liquirizia. La sua impronta sensoriale unica vi trasporterà col pensiero tra le nostre colline, permettendovi di apprezzare meglio lo spirito di Langa. Riserva di 3188 esemplari prodotti ed imbottigliati nel 2021. I decanter, rigorosamente confezionati a mano, sono presentati in un elegante cofanetto dai particolari ricercatissimi.

Constantly looking for new products, we distilled and forgot for many years this Grappa Barolo Bussia in little oak barrels. The time and the typical characteristics of the vine give it an extremely rich and aristocratic character; the scents of almond and tobacco are perfectly balanced by anise balsamic notes and licorice. Its unique sensory impression will carry you through our hills and it will allow you to better appreciate the Langa spirit. Reserve of 3188 bottles produced and bottled in 2021. Every bottle is sold in an elegant luxury box.

Ständig auf der Suche nach neuen Produkten, haben wir diesen Barolo-Bussia-Grappa destilliert, lange Jahre in kleinen Eichenfässern gelagert und fast vergessen. Die Zeit und die besonderen Merkmale der Rebsorte verleihen einen sehr reichhaltigen und edlen Charakter: der Duft von Mandel, Tabak und Gewürzen wird durch die balsamischen Noten von Anis und Süßholz perfekt ausgeglichen. Ein einzigartiger Sinneseindruck bringt Sie in Gedanken in unsere Hügellandschaft und lässt Sie den Geist dieses Landes verinnerlichen. Reserve aus 3188 Flaschen, die 2021 erzeugt und abgefüllt wurden. Die ausschließlich von Hand hergestellten Dekanter sind in einer eleganten Schatulle mit erlesenen Details verpackt.



GRAPPA DI MOSCATO VENDEMMIA TARDIVA 2010

70 cl - 42% vol

Abbiamo distillato e dimenticato per lunghi anni questa Grappa di Moscato Vendemmia Tardiva in piccoli fusti di rovere.

I profumi della varietà vengono concentrati dal sole e una volta distillati esprimono note agrumate e di mandola che insieme a sentori di frutta secca concedono sapori avvolgenti e persistenti. L'essenza unica di questa grappa vi trasporterà col pensiero tra le nostre colline, permettendovi di assaporare i gusti unici di Langa. Riserva di 1863 esemplari prodotti ed imbottigliati nel 2017.

I decanter, rigorosamente confezionati a mano, sono presentati in un elegante cofanetto dai particolari ricercatissimi.

We distilled and forgot for many years this Grappa Moscato Vendemmia Tardiva in little oak casks. The perfumes of the variety are concentrated by the sun and when they are distilled, they express citrus and almond notes giving a persistent and enveloping flavor together with scents of dried fruits. The unique essence of this grappa will guide through our hills, allowing you to relish the one and the only Langa taste. In the 2017 we produced 1863 bottles of this extraordinary grappa. Every bottle is sold in an elegant luxury box.

Zur Feier des 25-jährigen Firmenjubiläums haben wir diesen Grappa aus Muskat Spätlese destilliert, lang Jahre in kleinen Eichenfässern gelagert und fast vergessen. Die durch die Sonne konzentrierten Düfte der Rebsorte bringen, nach dem Destillieren die Noten von Zitrusfrüchten und Mandeln zum Vorschein, zusammen mit dem Geruch von Nüssen, der für ein rundes und anhaltendes Aroma sorgen. Sein einzigartiges Wesen bringt Sie in Gedanken in unsere Hügellandschaft und lässt Sie die wunderbaren Aromen dieses Landes schmecken. Reserve aus 1863 Flaschen, die 2017 erzeugt und abgefüllt wurden. Die ausschließlich von Hand hergestellten Dekanter sind in einer eleganten Schatulle mit erlesenen Details verpackt.



DECANTER
ANNIVERSARIO





GRAPPA DI BARBARESCO RABAJÀ VENDEMMIA 2006

70 cl - 45% vol

L'eccezionalità di questa grappa ha il suo fondamento nei vigneti da cui proviene. Il mito del Rabajà non è soltanto di ordine naturale. Chi lo coltiva ha sviluppato un'attenzione meticolosa e maniacale alla qualità, conducendo un'agricoltura attentissima all'ambiente e alla sostenibilità. Il Rabajà è a buon diritto «il giardino» del Barbaresco, luogo ambito tra i viticoltori, in cui uomo e paesaggio hanno raggiunto un perfetto equilibrio di forma e sostanza. È questo lo «spirito del territorio» di cui che Marolo è alla costante ricerca: i segni invisibili che il terroir cesella pazientemente nella materia prima e che l'arte della distillazione – figlia dell'alchimia – insegue con pazienza artigianale, cotta dopo cotta, goccia a goccia. La nostra Grappa di Barbaresco Rabajà è il risultato di una doppia perizia: quella dei vignaioli, che hanno saputo valorizzare la vendemmia 2006, e la maestria del grappaio, che ha il dovere di non tradire quell'unicità. Prelevate freschissime, le vinacce ricevono le più scrupolose attenzioni: una distillazione a bagnomaria lentissima e completamente manuale, volta a sprigionare la forza e la suadanza dei profumi. L'invecchiamento, studiato per preservare le caratteristiche date dal terroir di provenienza, regala una grappa di altissimo profilo organolettico. Corpo morbido e vellutato, alcool etereo e avvolgente, calda in bocca e fine al naso, con immediate sensazioni di freschezza e note fruttate. Riserva di 1835 esemplari prodotti ed imbottigliati nel 2018. I decanter, rigorosamente confezionati a mano, sono presentati in un elegante cofanetto dai particolari ricercatissimi.

The Grappa di Barbaresco Rabajà's uniqueness is rooted in the vineyards from which it is made. Rabajà is regarded as mythical place for wine. Those who cultivate vines have developed a meticulous and almost "maniacal" level of attention and care. Each vineyard is managed to the highest standards of sustainability. In fact, it is known as "the garden" of Barbaresco, a coveted place amongst winemakers, where man and nature have reached the perfect balance of form and substance. This is the "spirit of the territory" that Marolo is always trying to capture; the invisible qualities of terroir embedded in the raw pomace by time and the art of artisanal distillation – the daughter of alchemy – that drop by drop becomes grappa. Our Grappa di Barbaresco Rabajà is the result of dual expertise. First of the winemakers who led the exceptional harvest of 2006 and second the mastery of the grappaio who dutifully distill the work of the winemakers with care. Picked fresh and delivered directly from the winemakers, the pomace receives the most scrupulous attention. It is distilled entirely by a manually-operated bain-marie still, slowly in order to extracting the strength and power of the original aromas. Grappa di Rabajà 2006 is purposefully aged to preserve the characteristics of its terroir. Barrels that have already been used to age other grappas are chosen to diminish the impact of wood on the flavour. It is then left to evaporate, giving away its angels' share, the amount of liquid that is naturally lost, but concentrates the flavour and aromatic properties. Attentive distillation and delicate ageing make a grappa with a refined and noble aromatic profile. It has a soft and velvety mouthfeel, the body structured by an enveloping alcohol. Warm in the mouth and fine in the nose, there is an immediate presence of the fresh and fruity notes. Reserve of 1835 bottles produced and bottled in 2018. Every bottle is sold in an elegant luxury box.

Das Besondere dieses Grappas liegt in den Weinbergen, aus denen er stammt. Der Mythos des Rabajà-Gebiets liegt nicht nur in der Natur begründet. Wer ihn anbaut, hat eine peinlich genaue und gewissenhafte Sorgfalt hinsichtlich der Qualität entwickelt und führt eine auf Umwelt und Nachhaltigkeit ausgerichtete Landwirtschaft. Rabajà ist zu Recht „der Garten“ des Barbaresco, ein Ort, wie ihn die Winzer anstreben, wo Mensch und Landschaft ein perfektes Gleichgewicht der Form und der Substanz erreicht haben. Eben dies ist der „Geist des Landes“, nach dem Marolo ständig auf der Suche ist: Die unsichtbaren Zeichen, die das Terroir geduldig in den ausgefeilten Rohstoff verwandelt und die durch die von der Alchemie abstammenden Kunst der Destillation mit handwerklicher Geduld, Brand um Brand und Tropfen um Tropfen verfolgt werden. Unser Barbaresco-Rabajà-Grappa ist das Ergebnis einer doppelten Fertigkeit, die der Winzer, die aus der Lese 2006 Werte schaffen und die des Grappa-Brenners, dessen Pflicht es ist, dieser Einzigartigkeit treu zu bleiben. Dem äußerst frischen Trester wird eine peinlich genaue Sorgfalt gewidmet: Eine sehr langsame und vollständig von Hand ausgeführte Destillation im Wasserbad, bei der sich die kräftigen und schmeichelhaften Dämpfe entfalten. Die Alterung, die darauf ausgerichtet ist, die Merkmale des Ursprungs-Terroirs zu erhalten, lässt einen Grappa mit höchstem organoleptischem Profil entstehen. Ein weicher und samtiger Körper, ätherischer und abgerundeter Alkohol, der warm im Mund und fein an der Nase ist, mit einem sofortigen Gefühl der Frische und fruchtiger Noten. Reserve aus 1835 Flaschen, die 2018 erzeugt und abgefüllt wurden. Die ausschließlich von Hand hergestellten Dekanter sind in einer eleganten Schatulle mit erlesenen Details verpackt.

DECANTER
FINISHING



MAROLO



GRAPPA DI BAROLO

Santa 10 Teresa

BOTTE DA SHERRY

GRAPPA DI BAROLO

Santa 10 Teresa

BOTTE DA SHERRY

BOTTE DA SHERRY

GRAPPA DI BAROLO 10 ANNI IN BOTTE DA SHERRY

70 cl - 45% vol

Marolo presenta la nuova Grappa di Barolo invecchiata in botti da Sherry, frutto di anni di prove, assaggi e invecchiamenti sperimentali. Soprattutto, figlia della vocazione ai lunghi affinamenti che da sempre caratterizza la distilleria di Alba, alla costante ricerca di una grappa innovativa, capace di competere con i grandi distillati internazionali senza perdere il legame con le radici. Messa in botte nel 2012, la nuova Grappa di Marolo ha percorso un lungo viaggio. Dieci anni di invecchiamento in legni selezionati dalla Spagna e utilizzati per la produzione di Sherry Oloroso, vino fortificato asciutto e intenso, con un basso residuo zuccherino e fantastiche note di frutta secca. Due le botti utilizzate, la 5.233 e 5.235. Si tratta di tonneaux da 480 litri che dopo due lustri hanno dato vita a un numero limitato di bottiglie: solo 1.635 esemplari numerati. Un "vestito" perfettamente calzante, che oggi esprime la «pura eleganza» della sua fattura in una grappa dalle caratteristiche superiori. Profonda, complessa e ammaliante, la Grappa di Barolo invecchiata in botti da Sherry bilancia l'austera forza del Barolo con un'inedita morbidezza. Le note di frutta secca si amalgamano alle spezie, quelle di frutta secca al cioccolato e al tabacco. Una grappa che cattura al primo sorso e manifesta la sua avvolgenza in un caldo abbraccio setoso. Perfetta come distillato da meditazione e fine pasto, si sposa con la frutta secca, il cioccolato e i formaggi stagionati. La rotondità delle note di frutta rossa e matura la rende ideale per una fumata di qualità, accompagnata da un sigaro cubano.

Marolo presents the new Grappa di Barolo aged in Sherry casks: the fruit of continuous attempts, tastings and experimental aging. Most importantly, the result of the distillery's dedication to long aging and the constant quest to create innovative grappas that can compete with outstanding international spirits without forgoing the intrinsic bond with the land.

Poured into the barrels in 2012, Marolo's new grappa has embarked on a long journey. Ten years of aging in woods selected from Spain and used for the production of Sherry Oloroso, a dry and intense fortified wine with low residual sugar and sensational notes of dried fruits. The 5.233 and 5.235 barrels were used, two 480-liter tonneaux that, after two decades, have given life to a limited number of bottles: only 1,635 numbered samples.

A perfectly fitting "outfit" that expresses the «pure elegance» of its production through a grappa endowed with excellent characteristics. Deep, complex and captivating, the new Grappa di Barolo aged in Sherry casks balances the austere strength of Barolo with an unprecedented smoothness. Notes of dark fruits blend with spices, while those of dried fruits harmonize with chocolate and tobacco. A captivating grappa right from the first sip, revealing its enveloping nature through a warm, silky embrace. The perfect drink for meditation or at the end of a meal, it wonderfully matches with dried fruits, chocolate and aged cheese. The round notes of ripe red fruit make it ideal with a good smoke, perhaps a Cuban cigar.

Marolo präsentiert den neuen Grappa di Barolo, der in Sherryfässern gereift und das Ergebnis jahrelanger Proben, Verkostungen und experimenteller Reifungen ist. Vor allem aber ist er das Ergebnis der Berufung zu langen Verfeinerungen, die die Destillerie aus Alba seit jeher kennzeichnen, auf der unermüdlichen Suche nach einem innovativen Grappa, der in der Lage ist, mit den großen internationalen Destillaten mitzuhalteln, ohne dabei die Bindung zu seinen Wurzeln zu verlieren.

Der neue Grappa von Marolo kam 2012 ins Fass und hat eine lange Reise hinter sich. Zehn Jahre Reifung in ausgewählten Hölzern aus Spanien, die für die Produktion von Sherry Oloroso verwendet wurden, einem trockenen und intensiven Likörwein mit geringem Restzucker und fantastischen Noten von Trockenfrüchten. Verwendet werden zwei Fässer, das 5.233 und das 5.235. Es handelt sich um 480-Liter-Tonneaux, die nach zwei Jahrzehnten eine limitierte Anzahl von Flaschen ins Leben gerufen haben: nur 1.635 nummerierte Exemplare.

Ein perfekt sitzendes „Kleid“, das heute die „reine Eleganz“ seiner Machart in einem Grappa mit herausragenden Eigenschaften zum Ausdruck bringt. Dieser tiefe, komplexe und bezaubernde Grappa di Barolo, der in Sherryfässern gereift ist, verbindet die strenge Kraft des Barolo mit einer noch nie dagewesenen Sanftheit. Noten von dunklen Früchten mischen sich mit Gewürzen, Noten von Trockenfrüchten mit Schokolade und Tabak. Ein Grappa, der beim ersten Schluck überzeugt und sein einhüllendes Wesen in einer warmen, seidigen Umarmung preisgibt. Perfekt als Destillat zur Meditation und zum Abschluss einer Mahlzeit, passt gut zu Trockenfrüchten, Schokolade und gereiftem Käse. Die runden Noten von reifen roten Früchten machen ihn zum idealen Begleiter einer hochwertigen kubanischen Zigarre.

DECANTER FOR FRIENDS



GRAPPA DI BAROLO VENDEMMIA 2008

100 cl - 42% vol

Grappa pensata per gli "amici" che da molti anni apprezzano i prodotti dell'azienda; prodotto seducente, pieno di corpo, facile da degustare e difficile da lasciare. Grande carattere ed impeccabile equilibrio. Le bottiglie, con etichetta numerata, sono confezionate in eleganti cofanetti in legno o in astuccio di cartone.

The grappa "For Friends" who for a long time have been appreciating the products of the distillery; charming and full-bodied product, easy to taste and difficult to let go. Great character and impeccable balance. Every bottle, with numbered label, is sold in elegant walnut box or carton case.

Der Grappa für „gute Freunde“, die schon seit vielen Jahren die Erzeugnisse des Betriebs schätzen; ein verführerisches Produkt vollmundig, süffig, das man ungern stehen lässt. Großer Charakter und perfektes Gleichgewicht. Die Flaschen mit nummerierten Etiketten sind in eleganten Holzschatullen oder in Kartons verpackt.



Marolo

LIMITED



GRAPPA DI BAROLO

DECANTER

SOLERA

GRAPPA DI MOSCATO SOLERA

50 cl - 42% vol



La Grappa di Moscato Solera nasce dall'incessante ricerca di Marolo per le tecniche di distillazione più particolari applicate a grappe da vitigni autoctoni. Il metodo Solera consiste nel creare un blend di grappe affinate in barrique con diverse età d'invecchiamento secondo un metodo dinamico. Il risultato è una Grappa di Moscato ricca ed entusiasmante, dove il vitigno di partenza è sempre e comunque distinguibile, perfetta da abbinare a qualsiasi tipo di dolce o come sontuoso e sempre piacevole fine pasto.

Grappa di Moscato Solera was born from Marolo's relentless research for the most particular distillation techniques applied to grappas made from native vines. The Solera method consists in creating a blend of grappas refined in barriques, with different periods of aging, based on a dynamic method. The result is a rich and exciting Grappa di Moscato, where the starting vine is always distinguishable, perfect in combination with any type of dessert or as a sumptuous and pleasant drink after a meal.

Der Grappa aus Solera-Muskateller ist das Ergebnis einer unablässiger Forschung, die Marolo an den besonderen Destillationstechniken für Grappa aus heimischen Rebsorten durchführt. Bei der Solera-Methode entsteht eine Mischung verschiedener in Barriques ausgebaute Grappa-Sorten mit unterschiedlicher Alterung nach einem dynamischen Verfahren. Das Ergebnis ist ein reichhaltiger und begeisternder Muskateller-Grappa, bei dem die Ausgangsrebsorte immer und in jedem Fall zu erkennen ist, perfekt als Begleitung zu Süßspeisen jeder Art und immer angenehm am Ende einer Mahlzeit.

GRAPPA DI BAROLO SOLERA

50 cl - 42% vol



La Grappa di Barolo Solera nasce dall'incessante ricerca di Marolo per i metodi di distillazione più particolari, applicati a grappe da vitigni autoctoni. Il metodo Solera consiste nel creare un blend di grappe affinate in barrique con diverse età d'invecchiamento secondo un metodo dinamico. Il risultato è una Grappa di Barolo di felice complessità aromatica, mai troppo austera né cervellotica, piena e magniloquente, dal gusto delicato, facilmente abbinabile e piacevole in ogni momento.

Grappa di Barolo Solera was born from Marolo's relentless research for the most particular distillation techniques applied to grappas made from native vines. The Solera method consists in creating a blend of grappas refined in barriques, with different periods of aging, based on a dynamic method. The result is a Grappa di Barolo with a pleasant aromatic complexity that is never too austere or bizarre, full and outstanding, presenting a delicate flavor, easy to pair and pleasant at any time.

Der Grappa aus Barolo Solera ist das Ergebnis der unermüdlichen Forschungen, die Marolo an den besonderen Destillationsmethoden für heimische Rebsorten betreibt. Bei der Solera-Methode entsteht eine Mischung verschiedener in Barriques ausgebaute Grappa-Sorten mit unterschiedlicher Alterung nach einem dynamischen Verfahren. Das Ergebnis ist ein Barolo-Grappa mit einer gelungenen aromatischen Komplexität, weder zu streng noch absonderlich, sondern voll und ausdrucksstark, mit einem zarten Geschmack, der sich leicht kombinieren lässt und zu jeder Zeit angenehm wirkt.

VETRI SOFFIATI

Vetri soffiati innovativi e moderni, con particolari e formati sempre diversi e indovinati packaging. Una tentazione anche per le signore, sempre molto esigenti e trendy.

New and modern blown-glass bottles, always different in details and shapes and well-chosen packaging. A temptation also for women, always very trendy.

Neue und moderne geblasene Gläser, mit immer unterschiedlichen Details und Formaten und gelungenen Verpackungen. Eine Versuchung auch für die anspruchsvollere Frau.



**GRAPPA DI BAROLO
MOON**

50 cl - 42% vol

**GRAPPA DI BAROLO
FORO**

50 cl - 42% vol



**GRAPPA DI BAROLO
RICCIO**

50 cl - 42% vol



VETRI SOFFIATI

GRAPPA DI MOSCATO FORO

50 cl - 42% vol



GRAPPA DI PELAVERGA

50 cl - 42% vol



**GRAPPA DI BARBARESCO
TWIST**

50 cl - 42% vol



CRISTALLI

GRAPPA DI BAROLO RISERVA

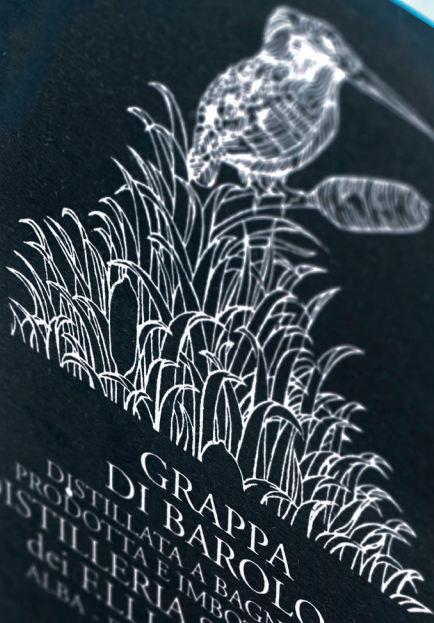
70 cl - 50% vol



Grappa di Barolo ottenuta dalla selezione delle migliori vendemmie degli anni '90, in confezione da collezione di cristallo prodotto dai mastri vetrai di Colle Val d'Elsa, in provincia di Siena, conosciuti in tutto il mondo per i loro capolavori. L'unicità di questa grappa è anche sottolineata dal packaging: una scatola in legno laccato realizzata a mano da artigiani di Sorrento.

Grappa di Barolo obtained from the pomace of the best vintages of the 90s in collectible crystal packaging produced by master glassmakers of Colle Val d'Elsa, in the province of Siena, well-known for their masterpieces worldwide. The uniqueness of this grappa is emphasized by the handmade, lacquered wooden box created by craftsmen from Sorrento.

Barolo-Grappa aus Traubentrestern der besten Weinlese der 1990er Jahre in einem Kristallflakon zum Sammeln, der von den Kunstglasbläsern aus Colle Val d'Elsa bei Siena, die weltweit für ihre Meisterwerke bekannt sind, hergestellt wurde. Das Einzigartige bei dieser Grappa wird durch die Verpackung betont, eine von Kunsthandwerkern aus Sorrento handgefertigte Schachtel aus lackiertem Holz.



**GRAPPA
DI BAROLO**
DISTILLATA A BAGNOMARIA
PRODOTTA E IMBOTTIGLIATA DA
DISTILLERIA SANTI TERESA
dei ELLI MAROLO s.r.l.
ALBA - Frazione MUSSOTTO - ITALIA
CNA 00021E - ITALIA

700 e
VERELEGGERIE L.02/21
VENDITRIMIA 1988
PERIEMPLARI PRODOTTI
50% vol.

CRISTALLI

GRAPPA DI BAROLO RISERVA

70 cl - 50% vol



Grappa di Barolo ottenuta dalla selezione delle migliori vendemmie degli anni '90, in confezione da collezione di cristallo prodotto dai mastri vetrai di Colle Val d'Elsa, in provincia di Siena, conosciuti in tutto il mondo per i loro capolavori. L'unicità di questa grappa è anche sottolineata dal packaging: una scatola in legno laccato realizzata a mano da artigiani di Sorrento.

Grappa di Barolo obtained from the pomace of the best vintages of the 90s in collectible crystal packaging produced by master glassmakers of Colle Val d'Elsa, in the province of Siena, well-known for their masterpieces worldwide. The uniqueness of this grappa is emphasized by the handmade, lacquered wooden box created by craftsmen from Sorrento.

Barolo-Grappa aus Traubentrester der besten Weinlesen der 1990er Jahre in einem Kristallflakon zum Sammeln, der von den Kunstglasbläsern aus Colle Val d'Elsa bei Siena, die weltweit für ihre Meisterwerke bekannt sind, hergestellt wurde. Das Einzigartige bei dieser Grappa wird durch die Verpackung betont, eine von Kunsthandwerkern aus Sorrento handgefertigte Schachtel aus lackiertem Holz.

CRISTALLI ORO

GRAPPA DI BAROLO RISERVA

70 cl - 50% vol



Questa Grappa di Barolo nasce dalle vinacce della vendemmia del 1987, 10° anniversario dalla nascita distilleria Marolo, affinata per 30 anni in barriques di rovere francese. Una grappa unica, celebrata con un packaging sontuoso: l'etichetta che mostra il Martin Pescatore, simbolo della distilleria, è stata ottenuta da un lingotto d'oro 18 carati inciso a mano dagli orafi di Valenza. La bottiglia, in cristallo, è realizzata dai mastri vetrai di Colle Val d'Elsa, conosciuti in tutto il mondo per i loro capolavori.

This Grappa di Barolo comes from pomace of the 1987 harvest, marking the 10th anniversary of Marolo distillery's foundation, aged for 30 years in French oak barriques. A unique grappa, celebrated by a luxurious packaging: the label features the distillery's symbol, a kingfisher, made from an 18-karat gold bar engraved by hand by the goldsmiths of Valenza. The crystal bottle is made by master glassmakers of Colle Val d'Elsa, well-known for their masterpieces worldwide.

Dieser Barolo-Grappa stammt aus den Traubenrestern der Weinlese 1987, dem Jahr des 10-jährigen Jubiläums der Brennerei Marolo, und wurde 30 Jahre lang in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Ein einzigartiger Grappa, der mit einer prachtvollen Verpackung gefeiert wird: Das Etikett mit dem Eisvogel, dem Symbol der Brennerei, wurde von Goldschmieden aus Valenza von Hand aus einem 18-Karat-Goldbarren hergestellt. Die Kristallflasche wurde von den Kunstglasbläsern aus Colle Val d'Elsa, die weltweit für ihre Meisterwerke bekannt sind, gefertigt.

GOLOSITÀ

La grappa incontra le eccellenze del Piemonte. Fin dalle prime distillazioni, Marolo ha coltivato il gusto del territorio, ricercando i migliori artigiani locali per creare golosi abbinamenti con le straordinarie materie prime dei luoghi d'origine, cioccolato di pasticceria e Nocciola Piemonte IGP. Un incontro che ha dato vita a prodotti che sono diventati un must per gli appassionati, come i Cuneesi alla Grappa di Barolo, gli Albesi alla nocciola e i Baci di Langa.

Grappa meets the excellence of Piedmont. Right from the very first distilling operations, Marolo has cultivated the flavor of the territory, seeking the best local artisans to create delicious combinations with the extraordinary raw materials found in this rich land: pastry chocolate and Nocciola Piemonte PGI. An encounter that created products that have become a must for enthusiasts, such as Cuneesi filled with Grappa di Barolo, Albesi alla nocciola and Baci di Langa.

Grappa trifft auf andere Spitzenprodukte des Piemonts. Schon seit den ersten Destillationen sorgt sich Marolo um den Geschmack der Region und wählt die besten Handwerker vor Ort aus, um mit den außergewöhnlichen Rohstoffen des Ursprungsortes, wie handgeschöpfte Schokolade und Haselnuss g.g.A. Piemont Schlemmerkombinationen anzubieten. Eine Begegnung, bei der Produkte entstehen, die ein Muss für Fans geworden sind, wie zum Beispiel Pralinen oder Gebäck, darunter Cuneesi mit Barolo-Grappa, Albesi alla nocciola und Baci di Langa.

CUNEESI AL BAROLO





MARCO

GOLOSITÀ

ALBESI ALLA NOCCIOLA



BICCHIERI



Due diversi bicchieri dedicati alla corretta degustazione delle grappe Marolo. Il bicchiere piccolo e affusolato per le grappe giovani e bianche; il ballon per esaltare le grappe invecchiate e le Riserve.

Two different glasses to properly taste Marolo grappas. The small and tapered glass is for young and white grappas, while the balloon glass is used to enhance the aged grappas and Riservas.

Zwei verschiedene Gläser für die richtige Verkostung der Marolo-Grappas. Das kleine schmale Glas für junge und weiße Grappas; der Ballon, um den Geschmack der gealterten Grappas und Reserven hervorzuheben.

DISTILLERIA SANTA TERESA
DEI FRATELLI MAROLO SRL

Corso Canale 105/1 - 12051 Alba (CN) I
Tel. +39 0173 33144

www.marolo.com

Seguici su: www.grappamarolo.com



