

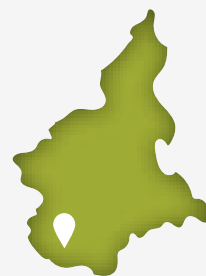
# MAROLO

DISTILLERIA

## MAROLO · Alba (CN)

Paolo Marolo, docente di Erboristica e Liquoreria alla Scuola Enologica di Alba, fonda nel 1977 la Distilleria Santa Teresa con l'obiettivo di valorizzare la grappa a partire dall'eccezionale materia prima offerta da Langhe e Roero. Nel 1978 Gianni Gallo disegna le prime etichette per Marolo che è stato uno dei primi distillatori italiani a superare il concetto di monovitigno a favore

del concetto di monovigna, ovvero una grappa ottenuta da vinacce provenienti da una singola parcella di un grande cru. Operazione possibile grazie a un'estrema artigianalità del processo produttivo e dello stretto legame con i produttori vitivinicoli del territorio. Più una vinaccia è distillata fresca, maggiore è la tipicità della grappa ottenuta. Per evitare marciumi e alterazioni, Marolo distilla le vinacce evitando l'insilamento e la conservazione: assecondando la tradizione, tutta la produzione è concentrata in concomitanza alle vendemmie, in un arco temporale di 90 giorni, da settembre a dicembre. Per la distillazione delle vinacce, Marolo utilizza esclusivamente Alambicchi a Bagnomaria, tecnica antichissima ad estrazione lenta e discontinua. Marolo predilige invecchiamenti lenti e importanti, mai forzati, in botti vecchie di rovere e acacia che garantiscono cessioni equilibrate, mai aggressive.



BOTTIGLIE PRODOTTE  
100.000

### GRAPPA ALBERI

### GRAPPA AMARONE

### GRAPPA BARBERA

### GRAPPA BAROLO 15 ANNI

### GRAPPA BAROLO 9 ANNI

### GRAPPA BAROLO BARRIQUES 50°

### GRAPPA BAROLO SAN SEBASTIAN

### GRAPPA DEDICATA AL PADRE 60°

### GRAPPA DI BRUNELLO

### GRAPPA MOSCATO

### GRAPPA MOSCATO APRES 5 ANNI

### GRAPPA NEBBIOLO

### GRAPPA MILLA

### AMARO ULRICH

### VERMOUTH ROSSO

### VERMOUTH ROSSO SUPERIORE UMBERTO

#### VANTAGGI DEL BAGNOMARIA:

Estrazione lenta: Servono un'ora e mezza per ciascuna «cotta», ovvero per esaurire il potenziale alcolico e aromatico di un carico di vinacce all'interno della caldaia.

Estrazione dolce e delicata: la doppia caldaia a vapore evita il contatto diretto della vinaccia con la fonte di calore, evitando di bruciare o alterare la materia prima.

Estrazione caratterizzante: la lentezza e la delicatezza del processo garantiscono un rispetto assoluto delle vinacce, conservando intatti gli aromi e le caratteristiche del vitigno d'origine.

#### INVECCHIAMENTO:

Marolo invecchia le sue grappe monovitigno progettando percorsi di evoluzione studiati per ciascun prodotto. La ricerca dei legni, le varietà delle essenze, la capacità delle botti, la permanenza del distillato, i passaggi in fusti diversi e di diversa provenienza: ogni aspetto è studiato affinché il carattere originale della grappa, già marcato in partenza, cresca e si fortifichi nel tempo, aggiungendo unicità all'unicità dell'origine.

#### I LEGNI:

Rovere e Acacia, il giusto mix per ottenere grappe suadenti e morbide, in cui tempo e permanenza in legno donano estrema eleganza: il Rovere regala alla grappa profumi che variano tra vaniglia, cacao e cioccolato; Acacia dona note leggermente affumicate che, combinate con i sentori ceduti dal rovere, generano sensazioni che variano dal tabacco al cuoio.

