Italian wines in the world: grappa TABACUM XLV di Tenuta Montemagno

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Luglio 2019

TABACUM XLV

Scrivere di questa grappa è come poter unire i punti della nostra Italia da nord a sud e scoprire la vastità di emozioni che provocano in noi. La grappa al tabacco di Tenuta Montemagno è frutto di un'idea che vuole unire le vinacce degli ottimi vini prodotti dalla Tenuta, alle foglie di tabacco Kentucky coltivate con sapiente maestria da uno dei più grandi conoscitori del sigaro in Italia, Federico Marino, persona così appassionata e competente, che dopo anni in giro per il mondo a conoscere le migliori piante da sigaro, ha voluto fare una piantagione di questa tipologia di tabacco in provincia di Palermo, ed unendo le foglie prodotte alla tradizione distillatoria nordica Tenuta Montemagno ha fatto nascere questa grappa, unica nel suo genere.
Tabacco coltivato in Sicilia e vinacce piemontesi, per unire emblematicamente l'Italia in un connubio che da valore alla nostra amata penisola.
L'impatto olfattivo è di rara complessità armonica, un mix di aromi che confondono per eleganza, arricchiscono il naso di spezie e cortecce nobili, con ricordi che portano il pensiero ai più grandi distillati del mondo, dei quali la grappa ne fa parte integrante, ma dove l'espressività di questo prodotto al tabacco ne esalta la sapiente combinazione. Al palato è armonia concreta, calda ed avvolgente con una morbidezza così penetrante che lascia un retrogusto che permette di farsi scoprire piano piano, ed un equilibrio che regala tutto l'entusiasmo di chi ha creato questo incredibile prodotto.
Grappa TABACUM XLV è un vero e proprio insieme di emozioni, così fini e uniche nel genere da essere difficili da raccontare, perché la caratteristica è tipica dei prodotti di grande prestigio e quindi unici nel loro genere.

Company Profile

Tenuta Montemagno sorge sui pendii delle colline del Monferrato, una zona del Piemonte storicamente vocata alla coltivazione della vite. L'esposizione dei vigneti a Sud-Ovest, il microclima di cui gode la zona dalla terra argillosa e calcarea, la lavorazione interamente a mano e la tecnologia adottata in cantina, contribuiscono alla nascita di vini di grande importanza, rappresentanti dell'eccellenza Italiana, Piemontese e del Monferrato nel mondo.
La Tenuta è circondata da 100 ettari di territorio, di cui

circa venti vitati.Tutte le etichette di Tenuta Montemagno nascono coniugando le caratteristiche dei terreni monferrini con le intuizioni di Tiziano Barea e il sapiente contributo dell’enologo, Gianfranco Cordero.

Tenuta Montemagno

Via Cascina Valfossato, 9 – Montemagno, Asti 14030, Italy

Telefono: +39 0141 63624

E-mail: info@tenutamontemagno.it

www.tmwines.it