

# “CUNTACC! CRU”



Dieser Grappa, der eine zwölf-jährige Lagerung in Großraumfässern erfährt, wird durch Abstimmung des Tresters der historischen Weinsorten im Astigiano (Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Freisa) erzielt. Es handelt sich um einen starken, dynamischen, harmonischen und samtigen Grappa, der den Geschmack, die Farbe und die Geschichte unserer Heimat in sich einschließt. Um der Tradition treu zu bleiben, wurde dieser Grappa nach dem Begriff “cuntacc!” benannt, einem althergebrachten Ausruf, der im piemontesischen Dialekt die Bedeutung einer erstaunten Bewunderung mit sich trägt. Und anschließend haben wir Carlo Carosso, einen Künstler von griechisch-italienischer Abstammung und Autor von an Bacchus, die Klassik und den Mythos vom Wein inspirierten Etiketten, gebeten, uns eine Interpretation unseres Erzeugnisses zu liefern, und dadurch die Kunst und die Tradition der Schnapsbrennerei verknüpft.



Via Tiglione 1, 14040 Vigliano D'Asti (AT) - Tel 0141.953627 – [info@grappedellavalle.it](mailto:info@grappedellavalle.it)