

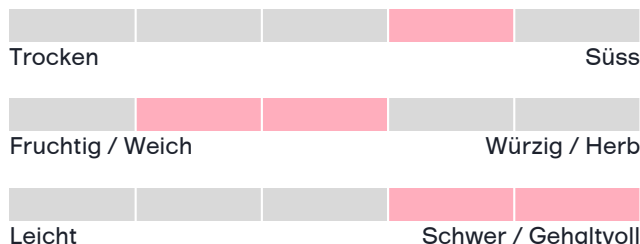


BERTA GRAPPA ROCCANIVO MIT HK



Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

In der Nase sanft mit einer grosser Persönlichkeit. Im breit gefächerten Bouquet dominieren Noten von Sauerkirschen, Waldfrüchten, Schokolade und Vanille. Im Gaumen harmonisch mit einem lang anhaltenden Abgang.

Vinifikation

Dieser Grappa wird aus der Trauben der Sorte Barbera d'Asti gebrannt, die aus der Gegend von Mombaruzzo stammen. Die Tenuta Roccanivo ist im Besitz der Familie Berta. Die Destillation erfolgt diskontinuierlich. Das Destillat wird in 225 Liter grossen Eichenholzfässern mit mittlerer Toastung für über 8 Jahre ausgebaut. Dabei werden die Fässer alle zwei Jahre durch Neue ausgetauscht.

Traubensorten

100% Barbera

Alkohol

43 %

Format

70 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Bibenda/Duemilavini
(2006)

5/5 Grappoli

BERTA

Die Distilleria Berta liegt im Monferrato, einer malerischen, hügeligen Landschaft im nördlichen Piemont. Die Brennerei wurde 1947 von Paolo Berta gegründet. Die Familie Berta wirkte hier schon länger als Weinbauern. 2002 wurde die Brennerei weitgehend renoviert, modernisiert und mit einem grosszügigen Anbau für den Fasskeller und Stahltanks erweitert. Heute gehört Berta zu den führenden Grappa Hersteller Italiens, welcher von Paolos Sohn Enrico geführt wird. Pro Jahr werden ca. 400'000 Flaschen Grappa auf höchstem Qualitätsniveau produziert. Wir können auf eine wunderbare, langjährige und freundschaftliche Zusammenarbeit mit Berta zurückblicken. Als grössten Vertrauensbeweis schenken sie uns das Recht, als Generalimporteur ihre Grappe in der Schweiz zu repräsentieren.

<http://www.distillierberta.it>