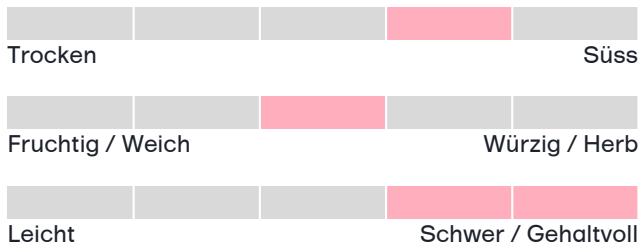




BERTA SOLO PER GIAN

Grappa (Nebbiolo, Barbera, Moscato), Berta, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2008

Notizen

Warmer und fülliger Grappa; in der Nase kraftvoll, sanft, einhüllend, mit Noten von reifen Früchten, Waldbeeren, Kakao und Vanille. Der erste Eindruck in der Nase wird im Gaumen bestätigt.

Begleitend zu

Als digestiv, einfach so zum geniessen.

Vinifikation

SoloPerGian ist nicht einfach eine Grappa, sondern die gelungene Vereinigung von Tre Soli Tre, Roccanivo und Bric del Gaian. Die einzelnen Trester reifen getrennt acht Jahre in 1200 Liter Fässern. Danach folgt die Zusammenstellung der Cuvée und ein weiterer Ausbau von zwei Jahren in 100-Liter Fässern.

Traubensorten

Nebbiolo, Moscato, Barbera

Alkohol

43 %

Format

70 cl

BERTA

Im Monferrato, im Piemont, umgeben von einer hügeligen Landschaft, ist die Distillerie Berta zu Hause. Die Landschaft erscheint einem hier völlig unberührt. Die Distillerie wurde 1947 von Paolo Berta gegründet. Im Jahre 2002 wurde ein grosszügiger Neubau mit Barriquekeller und neuen Stahltanks sowie modernster Kommunikationstechnik eingeweiht. 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.distillieriebera.it>