BERTA GRAPPA CASTELLETTO DELL' ANNUNZIATA 1 EDIZIONE 70CL

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

Geschmack					
	Trocken				Süss
	Fruchtig / Weich				Würzig / Herb
	Leicht				Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	0
Notizen	In der Nase und am Gaumen eine sehr komplexe Grappa. Einmaliges Konzert von Aromen nach reifen Früchten, Kirschen, Tabak, Kakao, Vanille und Orangenblüten. Bleibt ewig lang am Gaumen spürbar.
Vinifikation	Diskontinuierlich im Kupferkessel mit Dampfstrom destilliert. Ausbau in französischen Eichenfässer mit 100 Liter Fassungsvermögen.
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 schenkten sie uns das Recht, als Generalimporteur ihre Grappe in der Schweiz zu repräsentieren.

http://www.distillerieberta.it