



Vergani

BERTA GRAPPA OLTRE IL VALLO 70CL



Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

Geschmack

| | | | |
|---------|--|--|------|
| | | | |
| Trocken | | | Süss |

| | | | |
|------------------|--|--|---------------|
| | | | |
| Fruchtig / Weich | | | Würzig / Herb |

| | | | |
|--------|--|--|---------------------|
| | | | |
| Leicht | | | Schwer / Gehaltvoll |

Notizen

Bernsteinfarben; in der Nase Anklänge von Orangen, Haselnüssen, Tabak und Honig; am Gaumen weich und umhüllend; am Anfang betört eine Explosion von Geschmacksnoten, die an Trester, Rosinen, Dörrfrüchte und Mandeln erinnern; danach verführt eine leichte Note von Rauch, Torf und Malz; der Grappa ist seidig, einhüllend und lang anhaltend.

Vinifikation

24 Monate Holzfass, danach 24 Monate Ausbau in gebrauchten Single Malt Scotch Whisky Fässern. Diese stammen von den prestigereichsten schottischen Destillieren Lagavulin, Caol Ila und Mortlach.

Traubensorten 100% Barbera

Alkohol 43 %

Format 70 cl

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>