



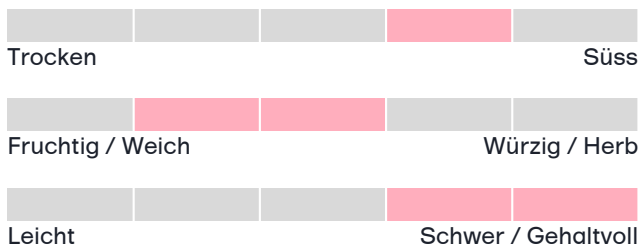
Vergani

BERTA GRAPPA OLTRE IL VALLO 70CL



Grappa, Berta, Piemont, Italien

Geschmack



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 Destillerien Lagavulin, Caol Ila und Mortlach.

Traubensorten

100% 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.distillierieberita.it>