



Vergani

BERTA GRAPPA NIZZA BARBERA INVECCHIATA 70CL



Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

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

Notizen	Komplexe Noten mit Aromen von Aprikosen, reifen Kirschen, Gewürzen, Schokolade und Vanille. Am Gaumen elegant, rund und sehr gehaltvoll mit einem langem Nachhall.
Vinifikation	Diskontinuierliche Destillation in Kupferkessel. Ausbau in Holzfässern verschiedener Grösse, Toasting und Herkunft.
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>