BERTA GRAPPA NIZZA BARBERA INVECCHIATA 70CL

Grappa (Barbera), Berta, Piemont, 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
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