BERTA GRAPPA ROCCANIVO MIT HK

Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	2016
Notizen	In der Nase sanft mit einer grosser Persönlichkeit. Im breit gefächerten Bouquet dominieren Noten von Sauerkirschen, Waldfrüchten, Schokolade und Vanille. Im Gaumen harmonisch mit einem lang anhaltenden Abgang.
Vinifikation	Dieser Grappa wird aus der Trauben der Sorte Barbera d'Asti gebrannt, die aus der Gegend von Mombaruzzo stammen. Die Tenuta Roccanivo ist im Besitz der Familie Berta. Die Destillation erfolgt diskontinuierlich. Das Destillat wird in 225 Liter grossen Eichenholzfässern mit mittlerer Toastung für über 8 Jahre ausgebaut. Dabei werden die Fässer alle zwei Jahre durch Neue ausgetauscht.
Traubensorten	100% Barbera
Alkohol	43 %
Format	70 cl
Auszeichnungen / Bewertungen	Bibenda/Duemilavini (2006) 5/5 Grappoli

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 schenkten sie uns das Recht, als Generalimporteur ihre Grappe in der Schweiz zu repräsentieren.

http://www.distillerieberta.it