# BERTA GRAPPA ELISI 100CL

Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

| | |
|---|---|
| Geschmack | Trocken – Süss |
| | Fruchtig / Weich – Würzig / Herb |
| | Leicht – Schwer / Gehaltvoll |
| Notizen | In der Nase strukturiert mit einhüllenden Aromen von Kakao und Kirsche. Der Eindruck in der Nase wird im Gaumen reichlich bestätigt. Ein Klassiker mit einem kräftigen Bukett und einem langen Nachhall. |
| Vinifikation | Der Grappa Elisi wird aus 50% Barbera d'Asti, 25% Nebbiolo da Barolo und 25% Cabernet Trester destilliert. Er ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Grappas, die in den letzten zehn Jahren hergestellt und in Fässern aus Eichenholz gereift wurden. |
| Traubensorten | 50% Barbera, 25% Nebbiolo, 25% Cabernet Sauvignon |
| Alkohol | 43 % |
| Format | 100 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 schenkten sie uns das Recht, als Generalimporteur ihre Grappe in der Schweiz zu repräsentieren.

http://www.distillerieberta.it