BERTA GRAPPA AMARONE LA MUSA 100CL

Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Bernsteinfarbig; in der Nase weiche Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren und Kakao; im Geschmack seidig und harmonisch; langanhaltender Abgang.
Vinifikation	Reiner Amarone-Trester wird für den La Musa verwendet. 10 - 12 Monate in Barriques ausgebaut.
Alkohol	40 %
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