




# Vergani



## GRAPPA AMARONE INV. - LA MUSA BERTA

Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien



Geschmack	
	Trocken <span style="float: right;">Süss</span>
	
	Fruchtig / Weich <span style="float: right;">Würzig / Herb</span>
	
	Leicht <span style="float: right;">Schwer / Gehaltvoll</span>
Jahrgang	N/A
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.
Traubensorten	
Alkohol	40.0%
Format	50 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.