



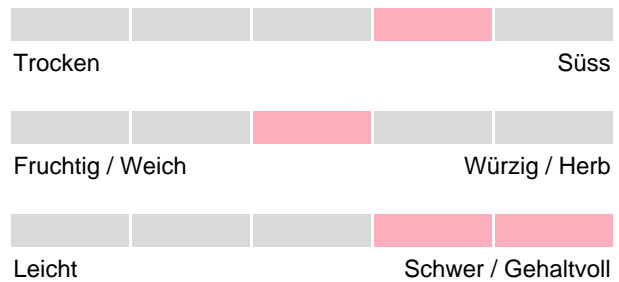
Vergani

GRAPPA INV. - PAOLO BERTA BERTA



Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

Geschmack



Jahrgang

2004

Notizen

In der Nase strukturiert, kraftvoll, einhüllend mit grosser Persönlichkeit. Ein schönes Zusammenspiel von reifem Obst, Kirsche, Tabak, Kakao und Vanille. Mit einem langen Abgang.

Vinifikation

Grappa Riserva aus Nebbiolo da Barolo und Barbera d'Asti nach dem Gründer Paolo Berta benannt. Die Perfektion für Liebhaber sehr alter Brände. Für 20 Jahren in Barriques ausgebaut.

Traubensorten

Nebbiolo, Barbera

Alkohol

43.0%

Format

70 cl

BERTA

Die Distilleria Berta liegt im Herzen des Monferrato, einer malerischen, hügeligen Landschaft im nördlichen Piemont. Gegründet wurde die Brennerei im Jahr 1947 von Paolo Berta, dessen Familie bereits zuvor als Weinbauern in der Region tätig war. Im Jahr 2002 wurde die Brennerei umfassend renoviert, modernisiert und um einen grosszügigen Fasskeller sowie Stahltanks erweitert. Heute zählt Berta zu den führenden Grappa-Produzenten Italiens und wird von Paolos Sohn Enrico mit derselben Leidenschaft und Hingabe geführt. Jährlich entstehen hier rund 400'000 Flaschen Grappa auf höchstem Qualitätsniveau – geprägt von Tradition, Innovation und handwerklicher Perfektion. Unsere Zusammenarbeit mit Berta ist mehr als eine Geschäftsbeziehung – sie ist eine langjährige Partnerschaft, die auf Vertrauen und gemeinsamen Werten beruht. Als Ausdruck dieses Vertrauens hat uns die Familie Berta das exklusive Recht anvertraut, ihre Grappe als Generalimporteur in der Schweiz zu repräsentieren.