BERTA GRAPPA OLTRE IL DI LIDIA

Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	N/A
Notizen	Dieser Grappa ist ein gelungenes Cuveé aus Grappa di Barbera und Moscato, der Tradition entsprechend diskontinuierlich gebrannt. Die Reifung erfolgt in alten Marsalawein Fässern, welche dem Grappa ein gelungenes Aroma verleihen.
Vinifikation	In Marsalaweinfässern ausgebaut
Traubensorten	Moscato, 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.