



AMARETTO DIMOMBARUZZO BERTA



Grappa Likör, Berta, Piedmont, Italy

Taste 
Dry Sweet


Fruity / Soft Spicy / Herb


Light Heavy / Rich

Vintage N/A

Notes Der Berta Amaretto di Mombaruzzo ist nach dem gleichnamigen Dorf Mombaruzzo, einer Gemeinde in der italienischen Region Piemont, benannt. Der Berta Amaretto DiMombaruzzo Likör wird aus Auszügen ausgewählter Süß- und Bittermandeln hergestellt, die in Kirschholzfässern ihre Persönlichkeit entfalten. Einzigartiger Geschmack und zweifellos überragende Qualität.

Vinification In little cherry barrels

Grape varieties

Alcohol 28.0%

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.