DRINKS.

Grappa Berta Roccanivo (sans Coffret en bois) 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100702
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Via Guasti Giuseppe, 34/36, 14046 Mombaruzzo AT, Italy
Marque	Grappa Berta
Type	Grappa
L'âge	8 ans
L'usage	pur
Dégustation	Tons de cerise aigre, de chocolat, de baies sauvages et de vanille. Finale: longue.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de marc de raisin de la variété Barbara d'Asti, mûrit en fûts de chêne
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)

Description

La production d’eau-de-vie fait partie de la vie de Francesco Berta depuis sa naissance. Né en 1866 dans les vignobles du Piémont, il a appris très tôt à produire du vin. Cependant, il était davantage intéressé par la grappa, jusqu'à ce qu'il se concentre entièrement sur sa production. Plus tard, la société Berta a été fondée dans le centre du Piémont, entre Langhe et Monferrato, qui est aujourd'hui dirigée avec succès par les deux petits-fils de Francesco, Gianfranco et Enrico. L'amour de la famille Berta pour la terre et la culture locale se reflète dans la production de la grappa et est devenu une caractéristique de qualité de la distillerie. La "Grappa Berta Rocconivo" est élaborée à partir de raisins de la variété Barbera d'Asti et mûrit en fûts de chêne pendant huit ans.