DRINKS.

Grappa Berta TRA NOI Nebbiolo da Barolo avec Coffret en bois 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408008
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Distillerie Berta S.R.L., Via Guasti 34/36, Frazione Casalotto, 14046 Mombaruzzo, Italia
Marque	Grappa Berta
Type	Grappa
L'usage	Pur comme digestif ou dans le café
Dégustation	Fruité et onctueux avec un soupçon d'épices et de violettes.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de marc de raisins Nebbiolo; stockée dans des fûts en bois de cerisier de Schwyz
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	mit Holzkiste
Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)

Description

La distillerie Berta Grappa se trouve à une demi-heure au sud-est d'Asti - la ville italienne qui a donné son nom au célèbre vin mousseux Asti Spumante. Entourée de vastes vignobles, la distillerie est spécialisée dans le traitement du marc de raisins, qui provient de tout le pays. Après la fermentation et la distillation réussies dans des alambics modernes, l'eau-de-vie de marc de raisin est d'abord stockée dans des cuves en acier, puis dans des fûts en bois de différentes essences, qui sont empilés dans la cave de maturation. Dans le système de cave bien isolé et ventilé, les fluctuations naturelles de température sont exclues, de sorte que les grappas mûrissent de manière uniforme. La gamme de produits de la distillerie Berta est vaste. Les grappas de la collection TRA NOI ont une chose en commun: elles sont stockées dans des fûts en bois de cerisier de Schwyz. Il s’agit d’une chose assez rare dans l'industrie des spiritueux, mais la famille Berta s'est rendu compte que ses grappas s'harmonisaient particulièrement bien avec le bois d'origine suisse. La grappa Nebbiolo da Barolo est élaborée à 100% avec des raisins Nebbiolo. Ces derniers proviennent du Piémont et produisent des vins rouges expressifs et riches en tanins. Le cépage étant très exigeant, il n'a pas encore pu s'implanter dans les régions de culture à l’étranger. Ceci dit, les raisins Nebbiolo sont cultivés depuis l'Antiquité dans les collines de Montferrato - le berceau de la distillation de la grappa! Cette grappa a un goût corsé, fruité, doux et sucré. Elle doit reposer dans le verre pendant quelques minutes avant la dégustation, afin de permettre aux arômes de se développer pleinement.