

DRINKS.

Grappa Berta TRA NOI Amarone avec Coffret en bois 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408012
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	Doux, onctueux, fruité et sucré.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de marc de raisins Amarone; 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 Amarone est élaborée à partir des cépages Rondinella, Corvinone et Corvina. C'est sur ces bases que le célèbre vin Amarone della Valpolicella de la région de Vénétie est produit. Le vin Amarone possède la dénomination d'origine contrôlée par l'État DOCG et se caractérise par un processus de production complexe. La grappa a un goût corsé, fruité-doux et sucré. Il faut la laisser reposer dans le verre pendant quelques minutes avant de la déguster, afin de permettre aux arômes de se développer pleinement.