DRINKS.

Grappa Berta Marisa (sans Coffret en bois) 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408013
Alcool	43%
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	Goût rond et corsé avec des fruits secs et de la vanille.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de marc de raisins Nebbiolo et Barbera; vieillie en barriques
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 grappa Berta porte le nom de la famille fondatrice italienne, qui est installée dans la région vallonnée du Piémont depuis 1947. Paolo a poursuivi l'entreprise agricole de son père et, avec un diplôme d'ingénieur viticulteur en poche, il a ouvert sa distillerie de grappa dans le Monferrato. Dans les années 80, Paolo et son épouse Lidia se sont retirés des affaires quotidiennes, venant à l’entreprise que de temps en temps. Ce sont leurs fils Gianfranco et Enrico qui se sont occupés de la production et de la commercialisation à partir de ce moment-là. Aujourd'hui, c’est déjà la prochaine génération qui est dans les starting-blocks, mais cette fois, ce sont les femmes qui occupent les postes les plus importants. Annacarla Berta est l'une d'entre elles - elle est responsable du marketing et des exportations.
Bien que les grappas de la distillerie Berta soient tout sauf des produits de masse, l'écrasante variété des produits signifie que le volume de production est tout de même considérable. L'entreprise familiale prend très au sérieux l'extraordinaire qualité du marc (le résidu du moût de vin, qui est ensuite distillé en grappa) et le stocke dans des conteneurs en plastique, spécialement conçus à cet effet, jusqu'à ce qu'il soit distillé dans les alambics. Aucun compromis n'est réalisé lorsque les distillats sont vieillis, plus tard, dans des fûts en bois. Le stockage souterrain des fûts de la distillerie Berta, qui abrite des milliers de barriques à température constante et à ventilation naturelle, semble sortir tout droit d’un livre d'images.
La grappa Berta Marisa a été développée pour Marisa Vergani par le célèbre magasin de vin zurichois spécialisé dans les produits italiens. Les familles Berta et Vergani sont liées par une amitié de longue date, qui dépasse les frontières de la Suisse. Pour honorer cette belle amitié, une grappa a été créée à partir de 50% de Nebbiolo et 50% de Barbera. Il s’agit de vins rouges piémontais de grande qualité, qui sont produits dans le Monferrato depuis des temps immémoriaux. Le Barbera Nera permet d’obtenir des vins puissants, à faible teneur en tanin. Étant donné que le cépage s’adapte plutôt bien et donne de bons rendements, il est aujourd’hui largement cultivé. La situation est différente avec le cépage Nebbiolo, qui produit un vin riche en tanin et qui est très exigeant en termes de localisation et de sol. Bien que le cépage soit cultivé dans le Monferrato depuis des milliers d'années, il n'a pas pu s'établir dans d'autres régions. En combinant ces deux cépages, à propos desquels on peut lire des anecdotes très intéressantes, la famille Berta a réussi à produire une grappa digne de ce nom. La grappa Marisa, vieillie en barrique, a un goût riche de fruits secs et de vanille.