

DRINKS.

Grappa Berta Solo per Gian avec Coffret en Bois 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408016
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'âge	10 ans
L'usage	Pur comme digestif ou dans le café
Dégustation	Un goût riche avec des fruits mûrs, des baies sauvages, du cacao et de la vanille.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Élaborée à partir de grappas TreSoliTre, Roccanivo et Bric del Gaian; affinée pendant deux ans en fûts de 100 litres; millésime selon disponibilité
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 grappa Berta porte le nom de la famille fondatrice italienne, installée dans la région vallonnée du Piémont depuis 1947. Paolo a poursuivi l'entreprise agricole de son père puis, avec un diplôme d'ingénieur viticulteur en poche, il a ouvert la distillerie de grappa dans le Monferrat et s'est marié avec Lidia. Dans les années 80, Paolo et Lidia se sont retirés des tâches quotidiennes, ne participant aux affaires de l'entreprise que de temps à autre et laissant la main à leurs fils Gianfranco et Enrico. À partir de là, ce sont eux qui se sont occupés de la production et de la commercialisation des produits. Aujourd'hui, la prochaine génération est déjà dans les starting-blocks, mais cette fois, ce sont les femmes qui sont aux commandes. 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'immense variété des produits indique que le volume de production est 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. La maturation ultérieure des distillats dans des fûts en bois n'est soumise à aucun compromis. Le stockage souterrain des fûts de la distillerie Berta, qui abrite des milliers de barriques à température constante et avec une ventilation naturelle, pourrait faire penser à un conte de fées.

La Grappa Berta Solo per Gian est une sorte d'hommage à feu Gianfranco Berta.

C'est lui qui avait initialement développé l'idée de cette cuvée particulière, mais n'était plus en mesure de la mettre en œuvre lui-même. La grappa est une cuvée élaborée à partir des grappas maison TreSoliTre (Nebbiolo), Roccanivo (Barbera) et Bric del Gaian (Moscato). Les grappas pures, qui comptent parmi les classiques de la maison selon les connaisseurs, mûrissent les huit premières années, séparément, dans des fûts de 1200 litres. Elles sont ensuite mélangées et vieillissent deux ans supplémentaires dans de petits fûts de 100 litres. La Grappa Berta Solo per Gian a un goût corsé et puissant de fruits mûrs, de baies sauvages, de cacao et de vanille.