

# DRINKS.

## Grappa Berta Dea Distillato d'Uva avec Coffret en bois 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408017
Alcool	44%
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	3 ans
L'usage	pur
Dégustation	Avec des notes de fleurs d'oranger, de sauge, de vanille et de tabac.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillé à partir de moût de raisins des cépages Malvoisie, Brachetto et Barbera; vieilli en barrique
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis 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 a été fondée en 1947. En 2002, sous la direction de la deuxième génération, elle a déménagé dans ses locaux actuels du Monferrat. La célèbre distillerie a rapidement acquis une renommée internationale et aujourd'hui, c'est la troisième génération qui dirige l'entreprise. La vaste gamme de produits couvre à peu près tout ce qui est possible de réaliser avec le marc de raisins italiens. La Berta Dea n'est pas une grappa, mais un Uve, c'est-à-dire un distillat de raisin. La différence réside dans la matière première: alors qu'une grappa est distillée à partir des marcs (résidus du pressurage) des raisins, la Berta Dea est distillée à partir des moûts (jus). Normalement, les moûts de raisins constituent la base de la production du vin. Mais dans ce cas, ils sont distillés et sont ensuite déversés dans des barriques, dans lesquelles ils mûrissent pendant plusieurs années. La Berta Dea est un assemblage de trois types de cépages, typiques de la région du Piémont, qui sont cultivés dans la province d'Asti depuis de nombreux siècles. Il s'agit des variétés Malvoisie, Brachetto et Barbera. Le distillat de raisins, après avoir été distillé dans des cuves en cuivre, mûrit pendant trois ans dans des fûts faits de différents types de bois, obtenant ainsi la mention "affinata". L'Uve qui en résulte a un arôme riche et surtout sucré, avec des notes de fleurs d'oranger, de sauge, de vanille et de tabac.