DRINKS.

Grappa Berta Casalotto Acquavite di Vino avec Coffret en bois 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408018
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	Cognac
L'âge	25 ans
L'usage	pur
Dégustation	Arôme complexe et structuré avec des notes de tabac, de cacao et de vanille.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillé à partir de divers vins italiens; vieilli pendant 25 ans; 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 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 Casalotto n'est pas une grappa, mais un brandy, distillé à partir de vins italiens typiques. Dans ce cas présent, la vinification - c'est-à-dire le traitement et la fermentation de divers moûts de raisins - a eu lieu en premier, avant la distillation et la maturation dans des fûts en bois. Le fait que l'eau-de-vie repose dans des fûts pendant un quart de siècle lui donne la mention "invecchiato". La Berta Casalotto offre un jeu aromatique de tabac, de cacao et de vanille.