

DRINKS.

Grappa Berta Magia Distillato d'Uva 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408020
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	Spiritueux
L'âge	10 ans
L'usage	pur
Dégustation	Un goût sucré et riche avec des notes de fleurs d'oranger, de zestes d'oranges, de tabac et de raisins secs.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillé à partir de moût de raisins des cépages Malvoisie, Brachetto et Barbera; vieilli pendant dix ans dans divers fûts en bois; 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
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 Magia 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 Magia 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 Magia 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 dix ans dans des fûts composés de différents types de bois, obtenant ainsi la mention "invecchiata". L'Uve qui en résulte a un arôme puissant, structuré et surtout sucré, avec des notes de fleurs d'oranger, de zestes d'oranges, de tabac et de raisins secs.