

DRINKS.

Grappa Berta Mito delle Ore Distillato d'Uva avec Tubo 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799737
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Distillerie Berta S.R.L., Via Guasti 34/36, Frazione Casalotto, 14046 Mombaruzzo, Italie
Marque	Grappa Berta
Type	Spiritueux
Allergène	Contient des Sulfites
L'usage	pur
Dégustation	Goût équilibré avec des notes épicées et fruitées, de vanille, de tabac et de cuir. Finale longue.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	distillé à partir de moût de raisin des cépages Nebbiolo, Barbera et Arneis ; élevé en barriques
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	in Holzbox



Description

Avec son emballage artistiquement conçu et le design raffiné de la bouteille, la mise en bouteille "Mito delle Ore" suscite l'intérêt. Elle représente le château Monteu Roero - autrefois appelé Monte Acuto - qui veille sur la région viticole du Roero dans le Piémont. C'est de cette région que proviennent le vin rouge Roero du même nom, vinifié presque exclusivement à partir de raisins Nebbiolo, et le vin blanc Roero Arneis. Tous deux ont obtenu le statut très prestigieux de DOCG et possèdent ainsi une appellation d'origine contrôlée par l'État. La Berta Mito delle Ore n'est pas une Grappa, mais une Uve, c'est-à-dire un distillat de raisin. La différence réside dans la matière première : une Grappa est distillée à partir des marcs (résidus de pressurage) des raisins ; une Uve à partir des moûts (jus). Normalement, les moûts de raisin fournissent la base de la production de vin. Mais dans ce cas, ils subissent une distillation et sont ensuite placés dans des barriques où ils vieillissent pendant plusieurs années. L'Uve réunit les cépages les plus prestigieux du Roero (Nebbiolo, Barbera, Arneis) et s'appuie sur des raisins de la plus haute qualité.