

## 1990 Casalotto Acquavite di Vino in der Holzkiste

Berta | Piemont

Der Casalotto Acquavite di Vino ist ein Weinbrand aus dem Piemont. Die Destillerie Berta stellte diesen Brandy zu ihrem 60-jährigen Bestehen her. Aber was ist Casalotto? Casalotto ist zunächst ein winziges Fleckchen Italiens, ein Weiler des Dorfes Mombaruzzo. 1866 wurde Francesco Berta in Casalotto die Mombuzzen geboren, dieser legte die wichtigen Grundsteine für die Familie, so dass sein Enkel Paolo die Destillerie Berta di Berta Paolo gründen konnte. Seit dem hat sich die Brennerei über Generationen weiterentwickelt, vergrößert und einen weltweit guten Ruf aufgebaut. Die Produktion ist immer noch im gleichen Ort, wenn auch Komplet renoviert. Im dazugehörigen Museum kann man noch heute die alten Brennkessel und Flaschen bestaunen. Auch hat die Familie um den Ort Casalotto einen Naturpark erschaffen um die malerische Umgebung zu schützen.



Der Brandy wird aus einer geheimen Selection italienischer Weine, in dampfbetrieben, diskontinuierlichen Kupferbrennblasen destilliert. Danach wird er im hauseigenen Keller für fünfundzwanzig Jahre in kleine Holzfässern gereift. Was nach einer gründlichen Verkostung im Glas bleibt, hat die Konsistenz eines Traums. Die Aromen sind komplex und durchdringend, die Reife liefert ein Konzert aus Vanille, Tabak und Kakao. Auch florale Noten von Veilchen und reife Frucht von Birnen und Kirschen sind im Bouquet enthalten. Im Abgang ist er seidig weich, aber trotzdem würzig.

### Sensorik

<b>Farbe</b>	bernstein
<b>Duft</b>	Fallobst, Karamell, Veilchen
<b>Geschmack</b>	eleganter Körper, sehr lang, würziges Mundgefühl

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique
<b>Trinktemperatur</b>	Zimmertemperatur°C

### Produzent

Vor mehr als 30 Jahren hatte Paolo Berta die damals wagemutige Idee, einen Tresterbrand in Holzfässern reifen zu lassen. Das beeindruckende Ergebnis ist die Riserva del Fondatore Paolo Berta aus dem Jahr 1982. Heute zählt die Destillerie Berta im piemontesischen Mombaruzzo zur absoluten Weltspitze, nicht nur in Italien. Ihre Riservaqualitäten, gebrannt aus Treestern italienischer Spitzenweingüter erhalten durch den Ausbau in neuen Barriques aus Aillier-Eiche eine einzigartige Aromatik.

<b>Gründungsjahr</b>	1947
<b>Rebfläche</b>	eigene Weinberge und Zukauf von Trester
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	abhängig vom Jahr
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato und andere

Berta | Via Guasti Giuseppe, 34/36 | 14046 Mombaruzzo (AT)