2012 SoloPerGian Grappa Invecchiata

Berta | Piemont

SoloPerGian ist nicht einfach ein Grappa, sondern die gelungene Vereinigung von Tre Soli Tre, Roccanivo und Bric del Gaian. Die Trester der Rebsorten Barbera, Nebbiolo und Moscato spiegeln das piemonteser Terrroir wunderbar wieder. Durch die 10jährige Reifung in 1200- und 100-Liter Fässern zeigt er sich bernsteinfarben, reichhaltig mit delikaten und umhüllenden Aromen von reifen Früchten, Blüten, Beeren, Kakao und Vanille.



Allerdings ist SoloPerGian nicht nur ein Tresterbrand, sondern vielmehr eine gemeinnützige Stiftung, die Handwerker in Schwierigkeiten unterstützt. Die Stiftung hilft jungen Menschen, die einen Beruf erlernen wollen. Ein weltweit einzigartiges Projekt, das die letzte Herausforderung für Gianfranco, den Bruder Enrico Bertas, war. Das Resultat ist ein Grappa, der ihm entspricht: gutmütig, loyal, ehrlich und mit freundlichem Gemüt. SoloPerGian ist Gianfranco gewidmet, eine Hommage an einen Mann mit einer guten Seele.

Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	getrocknete Nelken, schwarze Kirschen, Vanille
Geschmack	seidige Struktur, weiches Mundgefühl, würziger Abgang

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinktemperatur	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 Distillerie Berta im piemontesischen Mombaruzzo zur absoluten Weltspitze, nicht nur in Italien. Ihre Riservaqualitäten, gebrannt aus Trestern italienischer Spitzenweingüter erhalten durch den Ausbau in neuen Barriques aus Aillier-Eiche eine einzigartige Aromatik.

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

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN