# 2015 Roccanivo in der Holzkiste

Berta | Piemont

Der Roccanivo ist ein edler Grappa aus Barbera Trauben von der Distillerie Berta. Berta stammt aus dem Piemont genauer wird alles im Dorf Casalotto di Mombruzzen produziert und dort befindet sich der Hügel Roccanivo, nach dem dieser Grappa benannt ist. Auf diesem Hügel steht die Borgo Roccanivo, welche Berta renoviert hat und nun der perfekt Ort für eine malerische Hochzeit ist. Sie überblickt die Hügel des Piemonts und einen 8 Hektar Naturpark, in dem sich ein Spaziergang zwischen großen Eichen, Haselnussbüschen, Lavendel-, Rosmarin- und Thymiansträuchern lohnt.
Der Nachbarort, Nizza Monferrato, ist bekannt als Stadt des Barbera-Weines. Aus dieser kräftigen Rebsorte entstehen nicht nur ausdrucksstarke Rotweine, sondern auch dieser Grappa. Der Trester wird schonend in dampfbetrieben, diskontinuierlichen Kupferbrennblasen destilliert und dann für acht Jahre in Barrique Holzfässer gereift. Es entsteht ein Grappa, der, wie die besten Kunstwerke, einen tiefen Eindruck hinterlässt: tief, aber köstlich. Tiefe Bernsteinfarbe  und Aromen von Maraschino-Kirsche, Schokolade und Vanille kommen einem aus dem Glas entgegen. Im Geschmack ist er komplex, aber weich mit Aromen nach Karamell, würzigen getrockneten Kräuter und reifen roten Beeren.



## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | bernstein |
| **Duft** | Fallobst, Karamell, Veilchen |
| **Geschmack** | eleganter Körper, sehr lang, würziges Mundgefühl |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Barrique |
| **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)