

2015 Roccanivo in der Holzkiste

Berta | Piemont

Eine sorgfältige Auswahl an Babera-Trestern aus sortentypischen Gebieten werden zu einem Spitzen-Grappa ausgebaut. Diskontinuierliches Destillationssystem in Dampfheizkesseln und eine Lagerung in Holzfässern verfeinern zu einem edlen Tropfen. Die Flasche wird in einer edlen Holzkiste geliefert.

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)

