2017 La Cassetta Tre Selezioni di Berta

Berta | Piemont

Die 2016 La Cassetta Tre Selezioni di Berta vereint drei edle Grappas aus der Selektions Line der Distillerie Berta aus dem Piemont. Zuerst der TreSoliTre, ein kräftiger Grappa aus sonnengereiften Nebbiolo Trauben. Der zweite im Bunde ist der Bric del Gaian, ein aromatischer Grappa aus Muskateller Trauben, welche aus den benachbarten Weinbergen stammen. Und zu guter letzt der Roccanivo ein, edler Grappa aus Barbera Trauben, benannt nach der Borgo Roccanivo.



Es handelt sich jeweils um die Jahrgänge 2016. Alle Grappas werden schonend in Kupferblasen destilliert und anschließend in hauseignen Keller für acht Jahre in Holzfässern gereift. Jeder kann auf seine eigene Art überzeugen und bieten eine außergewöhnliche Grappa-Erfahrung. Die La Cassetta Tre Selezioni di Berta vereint die drei Flaschen in einer extra angefertigten Holzkiste, welche sehr limitiert in jedem Jahrgang sind.

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)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN