

Castelletto dell'Annunziata Grappa Invecchiata in Holzkiste

Berta | Piemont

"Castelletto dell'Annunziata" wird aus edelsten Nebbiolo, Moscato und Babera-Trauben gewonnen und schonend verarbeitet. Die Lagerung in kleinen Holzfässern sorgt für einen sehr weichen und gut strukturierten Körper. Ein Grappa, der ein langes Abendessen sensationell abrundet und das gewisse Etwas verleiht. Die Flasche wird in einem edlen Holzkästchen geliefert.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	leichter Rauch, Veilchen, würzige Noten
Geschmack	elegant, herb am Gaumen, strukturreich

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)