

Oltre il Dilidia Grappa Invec. in Bott. di Marsala

Berta | Piemont

Eine Reise von Sizilien nach Monferrato. Der Grappa Oltre Il DiLidia ist ein gereifter Grappa, der aus einer sorgfältigen Mischung lokaler Trester hergestellt wird, die nach dem traditionellen diskontinuierlichen Dampfstromverfahren destilliert und in Marsala-Fässern gekonnt ausgebaut werden. Eine Tradition, die sich erneuert: Die ersten Hölzer, die für die Reifung unserer Destillate verwendet wurden, waren genau die, die in den 1950er und 1960er Jahren in den sizilianischen Weinkellereien Azienda Vinicole di Canelli für die Herstellung von Marsala all'uovo verwendet wurden. Nach der Entleerung konnten die Fässer nicht mehr für die Reifung anderer Weine verwendet werden, so sehr waren sie mit den aromatischen Noten des Marsala imprägniert. Daher hatte Lidia, die Mutter von Enrico Berta, die von dem Familienweingut Canelli stammte, die Eingebung, sie für die Reifung der von ihrem Mann Paolo destillierten Grappe zu verwenden.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	Vanille, Karamell, Steinobst
Geschmack	deutliche Karamellnote, weicher Körper

Wissenswertes

Ausbau	Marsalafass
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)