

Tappuccio Grappa invecchiata by Berta, 43%

Berta | Piemont

Unser Tappuccio ist ein gemeinsames Projekt mit der Distilleria Berta aus dem Piemont. Neben den eigenen hochwertigen Jahrgangsgrappe, füllt Berta auch für uns einen hauseigenen SardoVINO Grappa ab. Die drei wichtigsten piemonteser Reben werden als Trester destilliert: Nebbiolo, Barbera und Moscato. Danach darf der Brand für lange Zeit reifen und sich warm, weich und opulent entwickeln. Durch das Zusammenspiel von Frucht, Röstaromen und Karamell entsteht ein samtiger, vielschichtiger und kraftvoller Tresterbrand, der jedes Essen perfekt abrundet.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	florale Noten, Karamell, Steinobst
Geschmack	floraler Auftakt, wärmend, weich

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)

