

DRINKS.

Grappa Berta Riserva del Fondatore Paolo Berta 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100704
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Via Guasti Giuseppe, 34/36, 14046 Mombaruzzo AT, Italy
Marque	Grappa Berta
Type	Grappa
L'âge	20 ans
L'usage	pur
Dégustation	Des notes aromatiques de fruits mûrs, de cerises, de tabac, de cacao et de vanille se détachent.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	fabriquée à partir du marc de raisin des variétés Nebbiolo et Barbera, conservée en fûts de chêne
Honneurs	
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	in einer Holzkiste
Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut



varier)

Description

Francesco Berta connaît l'eau-de-vie pratiquement depuis le berceau: né en 1866, il grandit dans les vignobles du Piémont et apprend beaucoup sur la fabrication du vin. Mais il était plus intéressé par la grappa et il s'est donc concentré entièrement sur sa production. Dans le centre du Piémont, entre Langhe et Monferrato, la ferme Berta a été fondée, qui est aujourd'hui gérée avec succès par les deux petits-fils Gianfranco et Enrico. La "Riserva del Fondatore Paolo Berta" est fabriquée à 50% à partir des cépages Nebbiolo da Barolo et à 50% à partir des cépages Barbera d'Asti et il s'agit d'une véritable «Grappa Invecchiata». Après tout, elle a mûri pendant 20 ans dans les caves souterraines de la distillerie, avec des températures stables et une ventilation suffisante.