

DRINKS.

Grappa Berta TRA NOI Brunello 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 408009 |
| Alcool | 42% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Italie |
| Région | Piémont |
| Embouteilleur | Distillerie Berta S.R.L., Via Guasti 34/36, Frazione Casalotto, 14046 Mombaruzzo, Italia |
| Marque | Grappa Berta |
| Type | Grappa |
| L'usage | Pure comme digestif ou avec le café |
| Dégustation | épicée, fruitée et douce. |
| Désignation commerciale | Grappa |
| Détails | Distillée à partir de marc de raisins Sangiovese; stockée dans des fûts en bois de cerisier de Schwyz |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |
| Millésime | Selon la disponibilité (L'image peut varier) |



Description

La distillerie de grappa Berta se trouve à une demi-heure au sud-est d'Asti, la ville italienne qui a donné son nom au célèbre vin mousseux Asti Spumante. Entourée de vastes étendues de vignes, elle se spécialise dans le traitement des marcs de raisin provenant de tout le pays. Après une fermentation réussie et une distillation dans des alambics modernes, l'eau-de-vie de marc est d'abord stockée dans des récipients en acier, puis dans des fûts de différentes essences de bois, empilés dans une cave de maturation bien visible. Dans ce système de cave bien isolé et ventilé, les fluctuations naturelles de température sont exclues, ce qui permet aux grappas de mûrir de manière homogène. La gamme de produits de la distillerie Berta est vaste. Les grappas de la collection TRA NOI ont un point commun : elles sont stockées dans des fûts en bois de cerisier de Schwyz. C'est assez rare dans le secteur des spiritueux, mais la famille Berta s'est rendu compte que ses grappas s'harmonisaient particulièrement bien avec le bois ancestral de la Suisse. La grappa Brunello est composée à 100% de raisins Sangiovese. Ce cépage rouge riche en acidité et en tanins est cultivé à grande échelle en Italie et constitue la base du très renommé vin Brunello di Montalcino de Toscane. La grappa a un goût riche, fruité, doux et épicé. Elle doit reposer quelques minutes dans le verre avant d'être dégustée, afin que son arôme puisse se développer pleinement.