

# DRINKS.

## Grappa Berta Tre Collezione avec Coffret en bois 2016 3 x 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40801516
Alcool	43%
Contenu	210cl
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'âge	8 ans
L'usage	pur
Dégustation	Voir la description du produit
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Ensemble comprenant 1x Tre Soli Tre, 1x Roccanivo et 1x Bric del Gaian (millésime 2012); vieilli en fûts de bois
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	mit Holzkiste



### Description

La grappa Berta porte le nom de la famille fondatrice italienne, qui est installée dans la région vallonnée du Piémont depuis 1947. Paolo a poursuivi l'entreprise agricole de son père et, avec un diplôme d'ingénieur viticulteur en poche, il a ouvert sa distillerie de grappa dans le Monferrato. Dans les années 80, Paolo et son épouse Lidia se sont retirés des affaires quotidiennes, venant à l'entreprise que de temps en temps. Ce sont leurs fils Gianfranco et Enrico qui se sont occupés de la production et de la commercialisation à partir de ce moment-là. Aujourd'hui, c'est déjà la prochaine génération qui est dans les starting-blocks, mais cette fois, ce sont les femmes qui occupent les postes les plus importants. Annacarla Berta est l'une d'entre elles - elle est responsable du marketing et des exportations. Bien que les grappas de la distillerie Berta soient tout sauf des produits de masse, l'écrasante variété des produits signifie que le volume de production est tout de même considérable. L'entreprise familiale prend très au sérieux l'extraordinaire qualité du marc (le résidu du moût de vin, qui est ensuite distillé en grappa) et le stocke dans des conteneurs en plastique, spécialement conçus à cet effet, jusqu'à ce qu'il soit distillé dans les alambics. Aucun compromis n'est réalisé lorsque les distillats sont vieillis, plus tard, dans des fûts en bois. Le stockage souterrain des fûts de la distillerie Berta, qui abrite des milliers de barriques à température constante et à ventilation naturelle, semble sortir tout droit d'un livre d'images.

Cet ensemble combine trois classiques de la gamme. Les grappas mûrissent pendant huit ans dans des fûts en bois, qui sont remplacés tous les deux ans par de nouveaux fûts.

Tre Soli Tre, 100% marc de raisins Nebbiolo, au goût de fruits mûrs, de cacao et de vanille

Roccanivo, 100% marc de raisins Barbera, au goût de cerises acidulées, de baies sauvages, de chocolat et de vanille

Bric del Gaian, 100% marc de raisins Moscato, au goût de sauge sclérée, de baies sauvages, de pamplemousse et de vanille