

DRINKS.

Grappa Berta Amarone Riserva Ròndena avec Coffret en bois 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408019
Alcool	43%
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'âge	5 ans
L'usage	Pur comme digestif ou dans le café
Dégustation	Un arôme complexe avec de la confiture de cerises, des baies sauvages, du cacao, de la cannelle et du poivre noir. Longue finale.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de marcs des cépages Rondinella, Molinara, Corvinone et Corvina; vieillie pendant plusieurs années dans différents types de fûts en 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



Millésime Selon la disponibilité (L'image peut varier)

Description

L'Amarone della Valpolicella occupe une place particulière parmi les vins rouges italiens. Il est originaire de la Vénétie, plus précisément à l'est du lac de Garde, et est très apprécié dans les cercles de connaisseurs. Un Amarone ne peut être pressé qu'à partir de cépages autorisés, qui sont présents dans la vallée de Vérone (notamment Corvina, Corvinone et Rondinella). Le processus de production élaboré, au cours duquel les raisins sont d'abord séchés pendant quelques mois avec des rotations et des mouvements réguliers, est une particularité. À mesure que l'eau s'évapore et que les raisins perdent environ un tiers de leur poids, la teneur en acide et en sucre augmente. Lors du pressurage subséquent, il ne reste plus qu'une petite quantité de moût. La fermentation ultérieure permet aux vins Amarone d'atteindre des teneurs en alcool relativement élevées d'au moins 14%. Mais ici, il ne s'agit pas de vin, mais de grappa produite à partir du marc, c'est-à-dire des résidus solides du pressurage. Au départ, la grappa avait la réputation d'être un "spiritueux de pauvre", car le marc était considéré comme un détrit. Aujourd'hui, cependant, la grappa est considérée comme une spécialité et est servie dans presque tous les restaurants italiens haut de gamme du monde - la famille Berta, dont la distillerie est située dans le Piémont depuis de nombreuses décennies, y a grandement contribué.

La grappa Berta Amarone Riserva Ròndena a été introduite en 2019 comme une nouveauté de la maison. Elle est fabriquée à partir du cépage typique Amarone et contient une sélection minutieuse des meilleurs raisins. Après la fermentation des marcs et la distillation dans des cuves en cuivre, la grappa passe les deux premières années dans des fûts de 1000 litres. Elle mûrit ensuite pendant trois ans dans des barriques de différents types de bois.