

# DRINKS.

## Grappa Berta Oltre il DiLidia 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408023
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'usage	pur
Dégustation	Des notes aromatiques, épicées et sucrées avec une touche de raisins secs.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de marc de raisins Moscato et Barbera; vieillie en fûts de vin Marsala all'uovo
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)



## **Description**

Les producteurs de whisky ne sont pas les seuls à vouloir expérimenter la maturation de leurs spiritueux. La Grappa Berta Oltre il DiLidia a mûri dans des fûts en bois, qui étaient autrefois remplis de Marsala, le vin de liqueur sicilien. À proprement parler, il s'agissait de la version sucrée et plus épaisse "Marsalla all'uovo", enrichie de jaune d'œuf et de sucre. Ce type de Marsala était principalement produit dans les années 1950 et 1960 et traditionnellement servi après le repas. L'idée est venue de Lidia Berta qui, avec son mari Paolo, a construit une distillerie de grappa dans le Piémont et l'a dirigée pendant plusieurs décennies. La grappa elle-même est à base de marc des raisins Moscato et Barbera.