

DRINKS.

Grappa Berta Nibbio 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409296
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Via Guasti Giuseppe, 34/36, 14046 Mombaruzzo AT, Italy
Marque	Grappa Berta
Type	Grappa
L'âge	Sous réserve de disponibilité
L'usage	Pur comme digestif
Dégustation	Nez: bouquet frais et fruité. Bouche: arômes boisés. Finale: longue.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir du marc de raisin de la variété rouge Barbera dans des paniers en cuivre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Francesco Berta est pratiquement né dans la production de schnaps: né en 1866 dans les vignobles du Piémont, il a appris à faire du vin dès son plus jeune âge. Cependant, il s'intéresse de plus en plus à la grappa, jusqu'à ce qu'il se concentre finalement sur sa production. Rapidement, la cave Berta s'est établie au centre du Piémont, entre Langhe et Monferrato, et elle est aujourd'hui dirigée avec succès par ses deux petits-fils Gianfranco et Enrico. L'amour de la famille Berta pour la terre et la culture locale se retrouve dans la production de la grappa et est devenu une caractéristique de qualité de la distillerie. La Grappa Berta Nibbio, limpide, est produite à partir des marcs du cépage rouge Barbera, principalement originaire du Piémont. Cette variété se caractérise par un arôme fruité intense et une acidité concentrée, qui se reflète naturellement dans la grappa. La grappa est produite selon une méthode typique du Piémont: le marc frais est transporté des vignobles à la distillerie dans des systèmes de stockage et de transport spéciaux, car la fraîcheur des raisins est la condition sine qua non de la production de grappa. Ensuite, le marc est distillé de manière discontinue dans un panier en cuivre chauffé à la vapeur. Ensuite, la grappa est vieillie dans des cuves en acier inoxydable pendant trois à six mois.