

Berta Distillerie

Berta®

A FAMILY, A TERRITORY
since 1866

Berta Roccanivo in Holzkiste Grappa

Namensgeber für Berta Roccanivo ist die Tenuta Roccanivo, die sich seit langem im Besitz der Familie Berta befindet.

Nach der diskontinuierlichen Destillation des Tresters erfolgt ein Ausbau in 225 Liter grossen französischen Eichenholzfässern mittlerer Toastung. Diese verleihen dem Roccanivo seiner wundervollen Weichheit, bei gleichzeitiger aufregender Würze und Komplexität.

Der Ausbau erfolgt über 8 Jahre in Holzfässer aus verschiedenen Essenzen. Dabei werden die Fässer alle zwei Jahre durch Neue ausgetauscht.



Tasting Notes

Aroma: Strukturiert, sanft, einhüllend, mit einer großen Persönlichkeit. Im breit gefächerten Bouquet dominieren Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren, Schokolade und Vanille

Geschmack: Komplex, einhüllend und harmonisch, langanhaltend

Berta Distillerie

Die Schnapsproduktion wurde Francesco Berta praktisch in die Wiege gelegt: 1866 in den Rebbergen des Piemonts geboren, lernte er schon früh, wie man Wein herstellt.

Sein Interesse galt aber vermehrt dem Grappa, bis er sich schliesslich ganz auf dessen Produktion konzentrierte. Bald entstand im Zentrum des Piemonts,

zwischen Langhe und Monferrato der Betrieb *Berta*, welcher heute erfolgreich von den beiden Enkelsöhnen Gianfranco und Enrico geführt wird.

Die Liebe der Familie Berta zum Land und der Gebietskultur fliesst in die Produktion der Grappe ein und hat sich zu einem Qualitätsmerkmal der Destillerie entwickelt.

Artikel-Nr. 340004

Flaschengrösse: 70cl

Alkoholgehalt: 43% Vol. Alc.

Verpackung: Holzbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8033028700036

Karton: 8033028706038

