

since 1866

Berta Roccanivo (ohne Holzkiste)

Grappa Riserva di Barbera d'Asti

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 wundervolle Weichheit, bei gleichzeitiger aufregender Würze und Komplexität.



Berta Distillerie

Die Schnapsproduktion wurde Fran- zwischen Langhe und Monferrato der cesco Berta praktisch in die Wiege Betrieb Berta, welcher heute erfolggelegt: 1866 in den Rebbergen des reich von den beiden Enkelsöhnen 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,

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.

Tasting Notes	
Aroma:	In der Nase sanft mit einer grossen Persön- lichkeit. Im breit gefächerten Bouquet dominieren Noten von Sauerkirschen, Wald- früchten, Schokolade und Vanille
Geschmack:	harmonisch
Abgang:	langanhaltenden Abgang

Artikel-Nr.	340005
Flaschengrösse:	70 cl
Alkoholgehalt:	43% Vol. Alc.
Verpackung:	
Gebinde:	Karton à 6 Stk.
EAN-Code	
Flasche:	
Karton:	

