

Berta Distillerie

Berta®

A FAMILY, A TERRITORY
since 1866

Berta Oltre il DiLidia Marsala Grappa

Riserva DiLidia ist ein sogenannter Grappa Stravecchia, eine Assemblage verschiedener Grappasorten des Gebietes. Er wird diskontinuierlich mit Dampfstrom destilliert und in Holzfässern gereift.

Eine Tradition die weiterleben soll: die ersten Holzfässer, in denen der Grappa Riserva DiLidia gereift ist, waren genau die, welche in den 50er und 60er Jahren in Canelli gebraucht wurden, um den Marsala mit Ei herzustellen. Diese Holzfässer konnten für keinen anderen Wein

benutzt werden, da sie zu stark nach dem würzigen Marsala rochen.

Der Grappa BERTA Oltre Il DiLidia ist ein wunderbares und limitiertes Destillat mit perfekter Holzalterung und aromatischen Marsalanoten und komplexem Geschmack.

Der Nachklang ist leicht süsslich und angenehm. Ein limitierter Grappa der Spitzenklasse aus Moscato- und Barbera-Trester, Ausbau in Marsala-Fässern.



Tasting Notes

Aroma: Rosinen- und Muskataromen

Geschmack: komplex mit aromatischen Marsalanoten, angenehm und leicht süsslich

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. 340173

Flaschengrösse: 70cl

Alkoholgehalt: 43% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8033028701446

Karton:



Langatun Distillery AG High Spirits Distribution Eychalde 10 4912 Aarwangen
Sales: +41 62 916 00 28 sales@langatun.ch