

Berta Distillerie

*Berta*®

A FAMILY, A TERRITORY  
since 1866

## Berta Unica Grappa

Der Grappa Berta Unica wird diskontinuierlich aus pressfrischem Trester ausgewählter Sorten destilliert. Dazu wird der Dampf-Brennkolben nach jedem Brennvorgang entleert und wieder neu befüllt.

Das aufwändige Verfahren stellt sicher, dass nur die gewünschten Aromen in das Destillat gelangen.

Der Grappa wird 3 – 6 Monate in Edelstahl gelagert und bleibt dadurch glasklar und erhält somit seinen frischen Charakter, während der Brand rund und harmonisch wird.

Der Grappa Unica eignet sich perfekt als trockener Digestif und passt wunderbar zu verschiedenen Käse-Variationen.



### Tasting Notes

Aroma: Harmonisch, elegant, rund, Aromen von Beeren

Geschmack: ausgeglichen und trocken, runder prägnanter Nachklang

### 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.** 340332

Flaschengrösse: 50 cl

Alkoholgehalt: 43% Vol. Alc.

Verpackung: Kartonbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

**EAN-Code**

Flasche: 8033028700142

Karton: 8033028705147

