

Distillerie Berta, Mombaruzzo (Piémont)

Grappa Tre Soli Tre

Millésime	2016
Viticulteur	Distillerie Berta
Région	Piémont
Degré	43% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

La grappa Tre Soli Tre est uniquement obtenue avec du marc de nebbiolo des communes Monforte d'Alba et La Morra. Après une distillation discontinue, l'élevage dure 8 ans dans des fûts en chêne de 225 litres avec plusieurs étapes de torréfaction.

Notre note de dégustation

Robe ambrée. Nez séduisant et complexe avec des arômes de fruits mûrs comme du cassis, de l'abricot et de la griotte. En bouche, arômes récurrents et douces notes de cacao et de vanille.



Distillerie Berta

C'est à Mombaruzzo, commune du Piémont entourée de collines pittoresques, qu'est installée l'imposante distillerie Berta. Berta est une entreprise familiale de longue date, fondée en 1947 par Paolo Berta. Aujourd'hui, la distillerie est gérée par les deux fils Gianfranco (production) et Enrico (vente). Berta fait aujourd'hui partie des principaux producteurs de grappas de premier choix. Tre Soli Tre, Bric del Gaian et Roccanivo sont des exemples de grappas uniques produites par l'entreprise familiale avec constance depuis des années.

