

Distillerie Berta, Mombaruzzo (Piemont)

Grappa Tre Soli Tre

Jahrgang	2016
Produzent	Distillerie Berta
Region	Piemont
Alkoholgehalt	43% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Der Grappa Tre Soli Tre wird ausschliesslich aus Nebbiolo-Trester der Gemeinden Monforte d'Alba und La Morra gewonnen. Nach der diskontinuierlichen Destillation erfolgt der Ausbau während 8 Jahren in 225-Liter-Eichenholzfässern mit verschiedenen Röststufen.

Unsere Degustationsnotiz

Bernsteinfarben. Einladende, komplexe Nase mit Aromen von reifen Früchten wie Cassis, Aprikose und Sauerkirsche. Am Gaumen wiederkehrende Aromatik mit zarten Noten von Kakao und Vanille.



Distillerie Berta

In Mombaruzzo, im Piemont, umgeben von einer malerischen Hügellandschaft, befindet sich die imposante Distillerie Berta. Berta ist ein langjähriger Familienbetrieb, welcher 1947 von Paolo Berta gegründet wurde. Mittlerweile wird die Distillerie von den beiden Söhnen Gianfranco (Produktion) und Enrico (Verkauf) geführt. Berta gehört heute zu den führenden Herstellern erlesener Grappas. Tre Soli Tre, Bric del Gaian und Roccanivo sind einige Beispiele einzigartiger Grappas, welche das Familienunternehmen von Jahr zu Jahr mit grosser Beständigkeit erzeugt.

