

Distillerie Berta, Mombaruzzo (Piemont)

Grappa Villa Prato Invecchiata



Produzent Distillerie Berta
Region Piemont
Alkoholgehalt 40% vol.

Vinifikation

Der Grappa Villa Prato ist das Ergebnis einer Auswahl der besten Destillate unterschiedlichster Rebsorten aus dem Piemont. Die Reifung erfolgt während knapp 24 Monaten in Eichenholzfässern mit verschiedenen Röststufen.

Unsere Degustationsnotiz

Bernsteinfarben. In der Nase wunderbar harmonisch mit Noten von dunklen Früchten, Kakao und Vanille. Am Gaumen bestätigende Aromatik mit einer verführerischen Note nach Tabak. Komplexes, langanhaltendes Finale.

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.

