

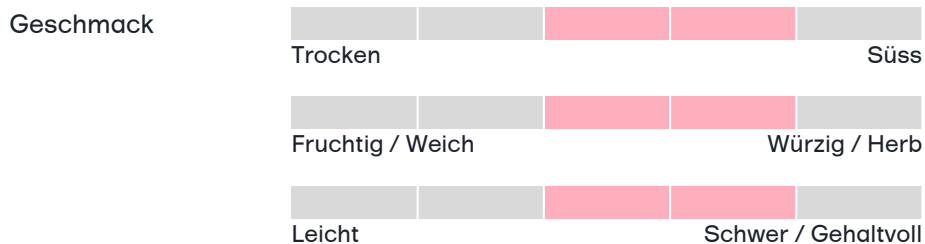


# Vergani

## BERTA GRAPPA NIZZA BARBERA INVECCHIATA 70CL



Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien



Notizen	Komplexe Noten mit Aromen von Aprikosen, reifen Kirschen, Gewürzen, Schokolade und Vanille. Am Gaumen elegant, rund und sehr gehaltvoll mit einem langem Nachhall.
---------	--

Vinifikation	Diskontinuierliche Destillation in Kupferkessel. Ausbau in Holzfässern verschiedener Grösse, Toasting und Herkunft.
--------------	---

Traubensorten	100% Barbera
---------------	--------------

Alkohol	43 %
---------	------

Format	70 cl
--------	-------

### BERTA

Im Monferrato, im Piemont, umgeben von einer hügeligen Landschaft, ist die Distillerie Berta zu Hause. Die Landschaft erscheint einem hier völlig unberührt. Die Distillerie wurde 1947 von Paolo Berta gegründet. Im Jahre 2002 wurde ein grosszügiger Neubau mit Barriquee Keller und neuen Stahltanks sowie modernster Kommunikationstechnik eingeweiht. Wir können auf eine wunderbare, langjährige und freundschaftliche Zusammenarbeit mit Berta zurückblicken. Als grössten Vertrauensbeweis schenken sie uns das Recht, als Generalimporteur ihre Grappe in der Schweiz zu repräsentieren.

<http://www.distillierberta.it>