



Grappa di Nebbiolo da Barolo "Tre soli Tre"

Grapperia Berta
Italien, Piemonte

Vinifikation

Ausbau für bis zu 8 Jahren in Eichenholzfässern unterschiedlicher Herkunft, der Grappa wird dabei etwa alle 2 Jahre in andere, zum Teil neue Fässer umgezogen

Charakter

Reichhaltiger Duft von reifen Aprikosen und Pfirsich, helle Schokolade und Bourbon-Vanille

Wird in einer edlen 1er Holzkiste geliefert.

Geschichte

Der Grappa "Tre Soli Tre" wird aus Nebbiolo Trauben aus der Region um Monforte d'Alba und La Morra destilliert. Der Jungbrand wird mit einer kontinuierlichen Brennanlage destilliert. Anschliessend lagert er über Jahre in 225lt Eichenfässern zu seiner unvergleichlichen Aromatik und Milde heran. Während der langen Lagerung und Reifung bekommt der Brand seine einzigartige Bernsteinfarbe von den leicht getoasteten Fässern. Die Distilleria Berta wird bis heute von der Familie selber geführt und ist gleichzeitig modern und der generationenalten Tradition verpflichtet.

Technische Details

Traubensorten:	100% Nebbiolo
Trinkreife:	-
Alkohol:	43 Vol.%

Bewertungen

2011	Falstaff	93/100
------	----------	--------