

Grappa di Barbera "Roccanivo"

Grapperia Berta
Italien, Piemonte



Vinifikation

Reifung für 8 Jahre in Holzfässer unterschiedlicher Art

Charakter

Weich im Auftakt, komplexe Aromen von Sauerkirsche, kleine Waldfrüchte, Schokolade und Vanille

Geschichte

Der Grappa "Roccanivo" wird zu 100% aus Barbera Trauben aus der Region um Mombaruzzo destilliert. Der Jungbrand wird mit einer kontinuierlichen Brennanzlage 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% Barbera
Trinkreife:	-
Alkohol:	43 Vol.%

Bewertungen

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