# Berta - Tre Soli Tre - 43% - 70cl - ohne Holzbox




Der bekannteste und beliebteste Grappa der Schweiz. Dieser sortenreine 1er Cru Grappa wird aus Trauben der Sorte Nebbiolo da Barolo gebrannt, die aus der Gegend von La Morra und Monforte d'Alba stammen. Die Destillation erfolgt diskontinuierlich im Kupferkessel mittels Dampfstrom. Das Destillat wird 8 Jahre lang in 225 Liter grossen Eichenholzfässern mit mittlerer Toastung ausgebaut, wodurch der Tre Soli Tre den wunderschönen bernsteinfarbenen Ton erhält.

Aroma:
Wohl strukturiert und einhüllend mit viel Persönlichkeit.

Geschmack:
Breitgefächerte reife Früchte wie schwarze Johannisbeere, Aprikose und Sauerkirsche, begleitet von einem Hauch von Kakao und Vanille.

Abgang:
Langanhaltend und sanft schmeichelnd.

Alk. Vol.: 43.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Berta

Artikel-Nr: 340328

Die Schnapsproduktion wurde Francesco Berta praktisch in die Wiege gelegt: 1866 in den Rebbergen des Piemonts geboren, lernte er schon früh, wie man Wein herstellt. Sein Interesse galt aber vermehrt dem Grappa, bis er sich schliesslich ganz auf dessen Produktion konzentrierte. Bald entstand im Zentrum des Piemonts, zwischen Langhe und Monferrato der Betrieb Berta, welcher heute erfolgreich von den beiden Enkelsöhnen Gianfranco und Enrico geführt wird. Die Liebe der Familie Berta zum Land und der Gebietskultur fliesst in die Produktion der Grappe ein und hat sich zu einem Qualitätsmerkmal der Destillerie entwickelt.