

Berta - Casalotto - 43% 70cl - in Holzbox

In Casalotto, einem Ortsteil von Mombaruzzo, liegen die Wurzeln der Familie Berta. Hier begann im Jahre 1947 das „Abenteuer Grappa“. Der Berta Casalotto ist eine Hommage der Familie an ihre Heimat Erde, diesem kleinen Fleckchen Land im Piemont, das schon zu Zeiten der Römer berühmt für seine Weine war. Das Besondere ist, dass Traubenbrände verschiedener Traubensorten von verschiedenen Winzern und unterschiedlicher Jahrgänge verwendet werden. Sie werden diskontinuierlich mit kleinen Kupfer-Dampfkesseln für Dampfstrom destilliert und machen eine Reifung in Barriques aus verschiedenen Hölzern durch, welche mindestens 25 Jahre andauert.

Aroma:

Strukturiert, kraftvoll, einhüllend, mit einer grossen Persönlichkeit. Ein herrliches Zusammenspiel von Tabak, Kakao und Vanille

Geschmack:

Komplex und einhüllend; der erste Eindruck in der Nase wird am Gaumen reichlich bestätigt



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

Artikel-Nr: 340169

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.