

Berta - Villa Prato Invecchiata - 40% - 100cl

Der Grappa Berta Villa Prato gibt es in der Ein-Liter Flasche und zeichnet eine wunderbare und runde Nase mit verschiedenen Beerennoten aus. Er ist das Ergebnis einer sorgfältigen Selektion aus ausgezeichneten Grappas, die aus typisch piemontesischen Trauben hergestellt wurden. Nachdem der eigentliche Brand abgeschlossen ist, darf das Produkt für 2 -3 Jahre in Fässern aus unterschiedlichen Hölzern lagern. Das gibt dem Berta Grappa Villa Prato.

Aroma:

Noten von Beeren, elegantes und harmonisches Aroma

Geschmack:

kräftig und würzig, Abgang: langanhaltender Abgang



Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 100 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Berta

Artikel-Nr: 340175

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.