



Grappa Roccanivo Barbera d'Asti 2014

Distilleria Berta

| | |
|-------------------------------|--|
| Type | Grappa |
| Origine | Italie, Piemonte |
| Producteur | Distilleria Berta Mobaruzzo |
| Expansion | Environ 8 ans dans des bois aux essences différentes |
| Contenu | 70 cl |
| Millésime | 2014 |
| Température de service | 16°C |
| Teneur en alcool | 43 % |
| Cépages | Barbera |
| Numéro d'article | 72009714 |

Commentaires

On pourrait facilement décrire la Distillerie Berta Grappa Roccanivo comme le fleuron des distilleries Berta du Piémont. En plus de la Riserva del Fondatore, il apporte avec lui le plus de prestige, de qualité et de valeur de reconnaissance et souligne le lien avec le pays et les gens, pour lesquels l'entreprise familiale représente depuis quatre générations. Le principe du vieillissement en barriques pendant plusieurs années s'applique également à cette eau-de-vie de marc haut de gamme dans une cassette en bois de haute qualité. La Distillerie Berta Grappa Roccanivo se présente donc sous son côté rond et élégant.

Recommandation culinaire

Après un repas ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

L'arôme de la Distillerie Berta Grappa Roccanivo, de couleur ambrée, est à la fois fin et fort, complexe et sensuel. Les baies des bois et les griottes apportent un fruité rafraîchissant, de la vanille et du chocolat ainsi qu'une touche d'épices pour une

nuance sucrée. Vient ensuite un corps velouté. Le goût de l'eau-de-vie issue du marc des raisins Barbera convainc par sa plénitude, sa profondeur et son harmonie. Déguster cette grappa devrait être célébré. Son nom est dédié au domaine familial.