



Grappa Roccanivo Barbera d'Asti 2011

Distilleria Berta

Tipo	Grappa
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Distilleria Berta Mobaruzzo
Maturazione	Circa 8 anni in legni di diverse essenze
Contenuto	70 cl
Annata	2011
Temperatura di servizio	16°C
Contenuto alcolico	43 %
Vitigni	Barbera
Articolo n.	72009704

Annotazioni

Si potrebbe facilmente descrivere le Distillerie Berta Grappa Roccanivo come il fiore all'occhiello delle distillerie Berta piemontesi. Oltre alla Riserva del Fondatore, porta con sé il massimo prestigio, qualità e valore di riconoscimento e sottolinea il legame con il paese e le persone, per il quale l'azienda di famiglia si batte da quattro generazioni. Il principio dell'invecchiamento in barrique per diversi anni vale anche per questo pregiato brandy di vinaccia nella pregiata cassetta di legno. La Distillerie Berta Grappa Roccanivo si presenta quindi dal lato rotondo, elegante.

Abbinamenti

Dopo un pasto o semplicemente per divertirsi.

Note di degustazione

L'aroma della Distillerie Berta Grappa Roccanivo dal colore ambrato è fine e di carattere forte, complesso e sensuale. I frutti di bosco e le amarene forniscono un fruttato rinfrescante, vaniglia e cioccolato insieme ad un tocco di spezie per un sottotono dolce. Segue un corpo vellutato. Il gusto dell'acquavite di vinacce di uva Barbera convince per pienezza, profondità e armonia. Godere di questa grappa dovrebbe essere celebrato. Al suo nome è dedicata la tenuta di famiglia.