



## Grappa Roccanivo Barbera d'Asti 2011

### Distilleria Berta

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemonte
<b>Produzent</b>	Distilleria Berta Mobaruzzo
<b>Ausbau</b>	Etwa 8 Jahre in Hölzer mit verschiedener Essenzen
<b>Inhalt</b>	70 cl
<b>Jahrgang</b>	2011
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°C
<b>Alkoholgehalt</b>	43 %
<b>Traubensorten</b>	Barbera
<b>Artikel-Nr</b>	72009704

## Bemerkungen

Man könnte den Distillerie Berta Grappa Roccanivo ohne Weiteres als das Aushängeschild der Brennereien Berta aus dem Piemont bezeichnen. Er bringt neben dem Riserva del Fondatore am meisten Prestige, Qualität und Wiedererkennungswert mit und unterstreicht die Verbundenheit zu Land und Leuten, für welche der Familienbetrieb seit vier Generationen steht. Auch bei diesem Premium-Tresterbrand in der niveaullvollen Holzkassette kommt das Prinzip des Ausbaus im Barrique für mehrere Jahre zum Tragen. Der Distillerie Berta Grappa Roccanivo präsentiert sich daher von der runden, eleganten Seite.

## Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

## Degustationsnotizen

Im Aroma zeigt sich der bernsteinfarbene Distillerie Berta Grappa Roccanivo sowohl fein als auch charakterstark, komplex und sinnlich. Waldbeeren und Sauerkirsche sorgen für erfrischende Fruchtigkeit, Vanille und Schokolade neben einem Hauch Würze für einen süssen Unterton. Dem schliesst sich ein samtiger Körper an. Im

Geschmack überzeugt der Branntwein aus dem Trester der Barbera-Trauben mit Fülle, Tiefe und Harmonie. Der Genuss dieses Grappas sollte zelebriert werden. Sein Name ist dem Familiengut gewidmet.