

Distillerie Berta, Mombaruzzo (Piémont)

## Grappa Bric del Gaian

<b>Millésime</b>	2016
<b>Viticulteur</b>	Distillerie Berta
<b>Région</b>	Piémont
<b>Degré</b>	43% vol.
<b>Cépages</b>	100% Moscato



### Vinification

La grappa Bric del Gaian est uniquement produite à partir de marc de moscato. Après une distillation discontinue, l'élevage dure 8 ans dans des fûts en chêne de 225 litres avec plusieurs étapes de torréfaction.

### Notre note de dégustation

Robe ambrée. Arômes doux et séduisants avec des notes de sauge scolarée, de myrtille, de chocolat et de vanille. En bouche, très complexe, enveloppée et soyeuse. Fin de bouche persistante.

### Distillerie Berta

C'est à Mombaruzzo, commune du Piémont entourée de collines pittoresques, qu'est installée l'imposante distillerie Berta. Berta est une entreprise familiale de longue date, fondée en 1947 par Paolo Berta. Aujourd'hui, la distillerie est gérée par les deux fils Gianfranco (production) et Enrico (vente). Berta fait aujourd'hui partie des principaux producteurs de grappas de premier choix. Tre Soli Tre, Bric del Gaian et Roccanivo sont des exemples de grappas uniques produites par l'entreprise familiale avec constance depuis des années.

