

Distillerie Berta, Mombaruzzo (Piémont)

Grappa Elisi

Viticulteur	Distillerie Berta
Région	Piémont
Degré	43% vol.
Cépages	50% Barbera, 25% Nebbiolo, 25% Cabernet Sauvignon

Vinification

La grappa Elisi est produite pour 50 % de marc de barbera, 25 % de marc de nebbiolo et 25 % de marc de cabernet sauvignon. C'est le résultat d'une sélection des meilleures grappas vieillies ces 10 dernières années dans des fûts en chêne.

Notre note de dégustation

Robe ambrée. Au nez, bonne structure présentant des arômes séduisants de cacao et de cerise. En bouche, on retrouve les saveurs de cacao et de cerise associées à une douce note d'amande et d'abricot sec. Un classique de la maison Berta avec une 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.

