

Distillerie Berta, Mombaruzzo (Piémont)

Grappa Roccanivo Box

Millésime	2016
Viticulteur	Distillerie Berta
Région	Piémont
Degré	43% vol.
Cépages	100% Barbera

Vinification

La grappa Roccanivo est uniquement obtenue avec du marc de barbera de la commune de Mombaruzzo. 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. Nez doux et subtil composé d'un large bouquet d'arômes. En bouche, saveurs séduisantes de myrtille, de griotte, de chocolat et de vanille. Longue persistance harmonieuse.

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.

