

Distillerie Berta, Mombaruzzo (Piémont)

Grappa Villa Prato Invecchiata



Viticulteur Distillerie Berta
Région Piémont
Degré 40% vol.

Vinification

La grappa Villa Prato est le résultat d'une sélection des meilleurs distillats de différents cépages du Piémont. L'élevage s'effectue dans des fûts de chêne pendant à peine 24 mois avec plusieurs étapes de torréfaction.

Notre note de dégustation

Robe ambrée. Au nez, merveilleuse harmonie composée de notes de fruits noirs, de cacao et de vanille. En bouche, arômes conformes aux saveurs et note séduisante de tabac. Note finale complexe et 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.

