

Grappa Solo Per Gian

Distilleria Berta

Herkunft

Monferrato / Piemont

Rebstock

Nebbiolo, Moscato, Barbera

Farbe

Bernsteinfarben

Duft/Geschmack

In der Nase kraftvoll, sanft, einhüllend, mit Noten von reifen Früchten, Waldbeeren, Kakao und Vanille. Der erste Eindruck in der Nase wird im Gaumen bestätigt.

Gradazion

43% vol.

Ausbau/Lagerung

Der Grappa ist eine Cuvée aus den hauseigenen Produkten TreSoliTre (Nebbiolo), Roccanivo (Barbera) und Bric del Gaian (Moscato). Jene sortenreine Grappas, die in Kennerkreisen zu den Klassikern des Hauses zählen, reifen die ersten acht Jahre getrennt voneinander in 1200 Liter grossen Fässern. Anschliessend werden sie miteinander vermählt und weitere zwei Jahre in kleinen 100 Liter-Fässern ausgebaut.



weinonline.ch