



Casalotto 1989 Berta Acquavite Di Vino

Omschrijving

Acquavite Di Vino wordt gemaakt van de druivenmost van Moscato, Barbera en Nebbiolo die overblijft na het persen van wijn. Alcoholpercentage: 43% Verpakking: verpakt in houten luxe kist Complex, delicaat, en uiterst zacht en elegant. Deze grappa wordt gemaakt in Casalotto di Mombaruzzo (Piemonte), ze worden geroemd om hun rijke smaak en prachtige uitstraling.



Meer informatie

Producent	Distillerie Berta
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Sterke dranken / Grappa / Distillerie Berta /
Herkomst	Italië
Regio	Piëmonte
Druiven	Most van Nebbiolo, Barbera en Moscato druiven
Volume	70cl
Rijping	9 jaren rijping op eiken vaten
Foodpairing	Lekker als digestief, bij chocolade,...

Domein-info

In de heuvels van Monferrato in Piemonte, het noorden van Italië, ligt de moderne Distillerie Berta.

Het huis werd gesticht in 1947 door Paolo Berta. Paolo en zijn vrouw Lidia hebben ondertussen het bedrijf overgedragen aan hun zoons Gianfranco en Enrico.

De distillerie van de gebroeders Berta wordt voorzien van hoogwaardige most van wijnmakers uit alle regio's van Italië, die de voorkeur geven aan eersteklas wijnen met hoge opbrengsten.

De Grappa's rijpen gedurende enkele jaren in eiken vaten van verschillende soorten eikenhout.