



## Grappa - "Tre Soli Tre" (Nebb) - Berta

EB92

**Bernsteinfarben. Reichlich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Gefühle in dem das reife Obst (Johannisbeere, Aprikose, Sauerkirsche), der Kakao und die Vanille hervorstechen .**  
**Die Grappa Tre Soli Tre von der Distilleria Berta wird aus dem Trester der Rebsorten Nebbiolo, Nebbiolo da Barolo und Nebbiolo da Barbaresco gewonnen. Nach der Destillation des Berta Tre Soli Tre im diskontinuierlichen Destillationssystem in Dampfkessel aus Kupfer erfolgt eine Lagerung in Holzfässern verschiedener Essenzen für einen Zeitraum von etwa 8 Jahren.**

---



### Berta - Grappa

Bei der Distillerie Berta wird die Liebe zur Region und zum Land durch die Namensgebung zum Ausdruck gebracht. Über die letzten Jahre hinweg zählt die Familie Berta mit ihren Destillieren im Mombaruzzo, Piemont, zur absoluten Spitze unter Italiens Grappaproduzenten. Im Jahre 2002 zog die Produktion und Lagerung der Destillerie Berta in die Weinberge bei Casalotto di Mombaruzzo. Damit wurde der Grundstein für eine neue Qualitätsstufe gelegt, denn in den großen und weitläufigen neuen Räumen kann der Grappa unter besten Bedingungen hergestellt werden.

### ITALIEN

#### Grappa

Grappa ist eine gesetzlich geschützte Herkunftsbezeichnung, sie darf nur für in Italien hergestellte Tresterbrände verwendet werden.

Wie keine andere Spirituose hat der Grappa einen enormen Aufschwung in den letzten zwei Jahrzehnten genommen.

Ursprünglich ein schlichter Bauernschnaps hat sich der Grappa inzwischen einen unbestrittenen Platz unter den Edelspirituosens erobert.

Heute produzieren nahezu alle Weinbaugebiete Italiens Grappa in einer großen Vielfalt.

Das Wort Grappa ist eine Ableitung der italienischen Bezeichnung für Weintraube und findet sich ab dem 14. Jahrhundert als Bezeichnung für den Grappa.

Strenge gesetzliche Vorschriften des italienischen Staates sichern die Herstellung und Qualität des Grappas.

Der Alkoholgehalt beim Grappa muss mindestens 37,5% vol betragen.

Ein weiteres wichtiges Unterscheidungsmerkmal der Grappasorten ist neben den Rebsorten die Lagerung.

Laut Gesetz muss das Grappadestillat sechs Monate in Glasballons oder Edelstahltanks gelagert werden, bevor der Grappa verkauft werden darf.

Manche Brenner erhöhen die Lagerzeit, wodurch die Aromen harmonischer werden und der Grappa einen weicheren Geschmack erhält.

Eine besondere Art der Lagerung ist die die Aufbewahrung im Fass.

Wenn der Grappa im Fass reift, entwickelt er zusätzliche Aromen, er wird sanfter und runder. Je länger die Reifung im Fass dauert, desto intensiver die Wirkung.

Grappas, die mehrere Jahre im Fass gelegen haben, zeichnen sich durch einen ganz eigenen Charakter aus und entfernen sich deutlich von den bekannten Geschmacksrichtungen.