









weinwerk  
Frankfurt

VILLA BERTA TRE SOLI TRE GRAPPA DI  
NEBBIOLO RISERVA  
*Italien* |

**Produktbeschreibung:**

-  Eine Sinfonie an Aromen aus den Noten reifer Früchte, wie schwarze Johannisbeere, Aprikose und Maraschino-Kirsche in Kombination mit Kakao und Vanille.
-  Villa Berta
-  Nebbiolo, Nebbiolo de Barolo, Nebbiolo de Barbaresco
- 
-  45.00%
-  Naturkorken\*

**Passt zu:**

**Artikelnummer:**

98130

**Weinbeschreibung:**

Der Grappa Tre Soli Tre ist eine Sinfonie an Aromen aus den Noten reifer Früchte, wie schwarze Johannisbeere, Aprikose und Maraschino-Kirsche in Kombination mit Kakao und Vanille. Ein sehr reicher und einhüllender Geschmack, in dem sich die verlockenden Eindrücke des Buketts fortsetzen.

# **Villa Berta**

Die Distilleria Berta wurde in der Nachkriegszeit um 1947 in Nizza Monferrato gegründet. Dort, im pulsierenden Herzen der piemontesischen Hügel, vereinen sich die bäuerlichen Traditionen der Langhe und des Monferrato. Die heutige Destilleria liegt in Mombaruzzo und ist ein moderner, rationeller und doch sehr warmherziger Familienbetrieb. Gianfranco Berta ist für die Destillation zuständig, während sein Bruder Enrico Berta den Vertrieb leitet. Nur die besten Trester werden verwendet. Die Familie bezieht sie aus ihren eigenen Weinbergen und von den Top-Produzenten der Region. Nach dem Ende der Gärung folgt der sorgfältig durchgeführte handwerkliche Prozess. Dank der Meisterhaftigkeit der Destillateure und der modernen Kontrollsysteme wird das Herz vom Vorlauf und Nachlauf getrennt. Die unterschiedlichen Anlagentypen gestatten außerdem erlesenen Branntwein auch aus dem Wein und direkt aus den Trauben zu gewinnen. Die Philosophie der Familie Berta ist klar: Qualität vor Quantität, der Grappa ist nicht mehr nur ein einfacher Digestif, ein Unterprodukt mit aggressivem und starkem Geschmack, sondern ein großartiges Destillat zum Degustieren und Meditieren.