

Grappa Berta Magia Гра́ппа Бе́рта Ма́джиа

Регион: Италия, Пьемонт

Производитель: Distillerie Berta S.r.l.

Категория: Стравэ́ккья

Крепость: 43 % об.

Сорта винограда: Барбера, Мальвазия, Бракетто

Выдержка: не менее 10 лет в дубовых бочках разной степени обжарки

Особенность: медленная перегонка с водяным паром

Цвет: янтарный

Аромат: яркий и чувственный, богатый оттенками цветов апельсина, цедры апельсина, табака и изюма

Вкус: плотный, изысканный, с ярким послевкусием орехов, нюансами цукатов и ванильно-сливочными оттеками

Температура подачи: 10 – 12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде



Grappa Berta Roccanívo Гра́ппа Бе́рта Роккани́во

Регион: Италия, Пьемонт

Производитель: Distillerie Berta S.r.l.

Категория: Стравэ́ккья

Крепость: 43 % об.

Сорта винограда: Барбера

Выдержка: не менее 8 лет в 225-литровых дубовых бочках разной степени обжарки

Особенность: медленная перегонка с водяным паром.

Выпускается 3200 бутылок с уникальным номером

Цвет: золотистый с янтарными бликами

Аромат: сдержанный, богатый оттенками вишни, лесных ягод, лёгкими нюансами какао и ванильного крема

Вкус: насыщенный, маслянистый, с ягодными тонами, и продолжительным, согревающим послевкусием молочного шоколада

Температура подачи: 10 – 12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде



Berta
DISTILLERIE

Свою историю компания ведет с 1947 года, когда в Пьемонте была открыта первая фабрика по производству граппы. Ее владелец, Паоло Берта, не случайно выбрал этот регион. Пьемонт славится своими виноградниками, которые раскинулись на холмах у подножия Альп. Паоло, профессиональный энолог, с особой тщательностью подходил к изготовлению спиртных напитков. В частности, он считал, что хорошая граппа непременно должна выдерживаться в маленьких дубовых бочках. Отчасти эта традиция сохранилась и по сей день: некоторые сорта граппы выдерживаются в бочках из старого французского дуба, а некоторые отправляются в огромные посеребренные баки для выдержки сроком до одного года.

В настоящее время дистиллерией Берта управляют сыновья Паоло: Джанфранко и Энрико. Сыновья Паоло уделяют большое внимание выстраиванию новой маркетинговой и рекламной политики. Одним из новшеств было изобретение нового революционного дизайна бутылки для граппы, которая до сих пор является визитной карточкой "Берта Дистиллери", наряду с высочайшим качеством производимого напитка. Сегодня граппа "Берта Дистиллери" импортируется более чем в 60 стран мира.