

Grappa Bric Del Gaian 2008 **Граппа Брик Дель Гайан 2008**

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Асти

Производитель: Distillerie Berta

Выдержка: 8 лет

Особенность: выдерживалась в дубовых бочках различного размера и разной степени обжарки из белого американского дуба

Сорт винограда: Мускат

Цвет: янтарный

Крепость: 43%об.

Цвет: насыщенный соломенный

Аромат: оттенки грейпфрута с яркими нотами муската- виноградными и цветочными тонами, подчеркнуты ванилью и древесными нотами

Вкус: шелковистый, обволакивающий, с длительным послевкусием, посвященным сухофруктам- цукатам и кураге, а также легким перечным ноткам

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: дижестив, самостоятельный напиток, десерты, сигара



Grappa Tre Soli Tre **Граппа Тре Сולי Тре**

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Баролло

Производитель: Distillerie Berta

Выдержка: 8 лет

Особенность: граппа была выдержана в 225-литровых бочках из различных пород древесины, в том числе в американском дубе

Сорт винограда: Неббиоло

Крепость: 43%об.

Цвет: янтарный

Аромат: сложный, демонстрирует ноты черной смородины, абрикоса и вишни, нюансы какао, кедра и ванили

Вкус: структурированный, гармоничный, с оттенками спелых фруктов, нотами древесины, ванили, пряностей

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: дижестив, самостоятельный напиток, десерты, сигара



Berta SoloPerGian **Граппа Бёрта СолоПерДжян**

Регион: Италия, Пьемонт

Производитель: Distillerie Berta

Выдержка: 10 лет

Особенности: сочетание спиртов из трех известных грапп компаний Берта: "Tre Soli Tre", "Roccenivo" и "Bric del Gaian". Спирты выдерживаются отдельно, 8 лет в бочках объемом 1200 л, затем ассамблируются и выдерживаются еще 2 г в бочках объемом 100 л

Крепость: 43 % об.

Сорта винограда: Барбера, Неббиоло, Мускат (Москато)

Цвет: янтарный

Аромат: полный, сложный, многогранный, ощущаются фруктовые ноты, мандарин, лайм, мармелад, также слегка пряные нюансы, ванили, орехов и какао.

Вкус: богатый, насыщенный, бархатистый, полный, округлый, раскрывается интенсивными тонами фруктов и специй, а также округлыми нюансами табака, кедра, карамели в продолжительном и согревающем послевкусии.

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: дижестив, самостоятельный напиток, десерты, сигара.



Первый завод компании "**Берта**" по производству граппы был открыт в 1947 году Паоло Бертой в Ницце Монферрато. Его предки, как и многие из крестьянских семей, работали на виноградниках и винодельнях, а отец открыл в Милане сеть аптек, где не только продавал лекарства, но и проводил исследования в области травяной медицины и химии, в результате чего изобрел ликер с лекарственными свойствами. Позднее он даже создавал и бутилировал основу для некоторых винодельческих продуктов — мускатный эликсир.

Шаг за шагом, завод в Ницце Монферрато становится известным и начинает экспортировать свою продукцию за рубеж в специальных керамических бутылках. Сыновья Паоло продолжили дело отца, уделив большое внимание выстраиванию новой маркетинговой и рекламной политики. Еще одним новшеством было изобретение нового революционного дизайна бутылки для граппы, которая до сих пор является визитной карточкой **Distillerie Berta**, наряду с высочайшим качеством производимого напитка. Сегодня граппа "Берта" импортируется более чем в 60 стран мира.