

DRINKS.

Grappa Berta Mito delle Ore Distillato d'Uva mit Tubo 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799737
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Distillerie Berta S.R.L., Via Guasti 34/36, Frazione Casalotto, 14046 Mombaruzzo, Italie
Marke	Grappa Berta
Typ	Grappa
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	ausgewogener Geschmack mit würzigen wie fruchtigen Anklängen, Vanille, Tabak und Leder. Langer Nachhall.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus Traubenmost der Sorten Nebbiolo, Barbera und Arneis destilliert; in Barriques ausgebaut
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	in Holzbox



Beschreibung

Mit ihrer kunstvoll gestalteten Verpackung und dem edlen Flaschendesign weckt die Abfüllung «Mito delle Ore» das Interesse. Abgebildet ist das Schloss Monteu Roero - einst Monte Acuto genannt - welches über das Weinbaugebiet Roero in der Region Piemont wacht. Aus jener Gegend stammen der gleichnamige Rotwein Roero, der fast ausschließlich aus Nebbiolo-Trauben gekeltert wird, sowie der Weißwein Roero Arneis. Beide haben den hoch angesehen DOCG-Status verliehen bekommen und besitzen damit eine staatlich kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Der Berta Mito delle Ore ist kein Grappa, sondern ein Uve, also ein Traubendestillat. Der Unterschied liegt in dem Ausgangsstoff: Ein Grappa wird aus den Trestern (Pressrückständen) der Trauben gebrannt; ein Uve aus den Mosten (Säften). Normalerweise liefern Traubenmoste die Grundlage für die Weinherstellung. In diesem Fall durchlaufen sie jedoch eine Destillation und werden anschließend in Barriques gefüllt, in denen sie mehrere Jahre lang reifen. Der Uve vereint die angesehensten Rebsorten aus dem Roero (Nebbiolo, Barbera, Arneis) und stützt sich auf Trauben höchster Güte.