

DIST. BERTA



## Berta Grappa Roccanivo

Laget på druerester fra de beste vinprodusentene i området, 100 % Barbera. Åtte års fatlagring på ulike fattyper. Aroma av syrlige kirsebær, skogsbær, sjokolade og vanilje, krydder og sigarboks. En kompleks og harmonisk grappa med lang ettersmak. Bertas topp moderne destilleri ligger i Mombaruzzo i Piemonte og produsenten lager grappa av mange ulike druer og med utallige typer lagring på ulike fat. Kvaliteten på det ferdige produktet avgjøres av kvaliteten og ferskheten på pomacen (druerestene) som brukes i destilleringen. Berta har utviklet et unikt system hvor vinprodusentene de samarbeider med sender sine druerester i lufttette tanker for optimal kvalitet.

Horeca veil. eksl. mva: **1 599,93**



Barbera 0%



Mørke bær, kirsebær, sjokolade og vanilje.

|               |                     |                |                          |               |                      |
|---------------|---------------------|----------------|--------------------------|---------------|----------------------|
| Vinmonopol nr | <b>1666201</b>      | Alkoholprosent | <b>43%</b>               | Varetype      | <b>Druebrennevin</b> |
| EPD nr        | <b>4324083</b>      | Vecturanummer  | -                        | Sukkerinnhold | -                    |
| Land          | <b>Italia</b>       | Utvalg         | <b>Bestillingsutvalg</b> | Distrikt      | -                    |
| Forpakning    | <b>70 cl, Glass</b> | Segment        | -                        |               |                      |