



BERTA TRE SOLI TRE

Grappa Invecchiata

Grappa Berta Tre Soli Tre wird aus Nebbiolo-Trauben aus der Region Piemont hergestellt. Die Destillation erfolgt nach traditionellen Methoden in dampfbeheizten Kupferbrennblasen. Der gewonnene Edelbrand wird zunächst in Edelstahltanks gelagert. Sobald er beginnt, seine organoleptischen Eigenschaften zu entfalten, wird er für eine Reifung von über 12 Monaten in Eichenfässer umgefüllt.

Tasting notes