Grappa di Barbera „ Nibbio ” Berta distillery 40% vol. 0.70 l

» » Berta



EAN	8033028700173
Kód produktu	GR001335

Grappa Berta Nibbio di Barbera je italská pálenka vyrobená z hroznových výlisků odrůdy Barbera, typické pro oblast Piemont. Destiluje se tradiční metodou v měděných kotlích a následně zraje v nerezových tancích, což jí dodává čistý a ovocný charakter bez sudového vlivu. Elegantní, svěží a jemně hřejivá grappa od rodinné palírny s dlouhou tradicí. Chuť je příjemně suchá, svěží, s tóny zralých hroznů, květin a jemného koření. V závěru pak vynikne hřejivost, která je typická pro kvalitní grappy bez příkras. Skvěle poslouží jako digestiv po jídle, nebo jako stylový dárek pro milovníky italských destilátů.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Popis

Grappa Berta Nibbio di Barbera je elegantní a přitom přímočará grappa pocházející z tradiční palírny Distillerie Berta v piemontském městečku Mombaruzzo. Tato rodinná firma se destilaci věnuje již od roku 1947 a patří mezi nejuznávanější producenty grappy v celé Itálii. Nibbio vzniká výhradně z výlisků modré odrůdy Barbera, která je pro Piemont naprosto typická. Hroznové slupky se ihned po lisování šetrně destilují v měděných kotlích za nízkých teplot, aby si zachovaly maximum aromatických látek. Výsledný destilát následně zraje několik měsíců v nerezových tancích, díky čemuž si zachovává čistý, autentický charakter bez dřevitého vlivu sudu.

Hlavní parametry

Značka	Berta
Původ	Piemont
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Berta distilleria, Via Guasti Giuseppe, 34/36, 14046 Mombaruzzo AT, Itálie