

Grappa di Moscato

invecchiata

Grappa di Moscato, ottenuta dalla sapiente distillazione curata dalla distilleria Berta di Mombaruzzo, con sistema discontinuo in caldaiette in rame a corrente di vapore, di un'accurata selezione di vinacce di Moscato provenienti dai nostri migliori vigneti. L'invecchiamento per due anni in carati di essenze diverse dona un colore ambrato e un profumo complesso, delicato ed avvolgente, con grande personalità. Fra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la salvia sclarea, il pompelmo e la vaniglia. Il sapore è ricco e avvolgente, con stoffa setosa che permane lungamente in bocca. La gradazione è 45% vol.



Grappa di Barbera

invecchiata

Grappa di Barbera, ottenuta dalla sapiente distillazione curata dalla distilleria Berta di Mombaruzzo, con sistema discontinuo in caldaiette in rame a corrente di vapore, di un'accurata selezione di vinacce di Barbera provenienti dai nostri migliori vigneti. L'invecchiamento per due anni in carati di essenze diverse dona un colore ambrato e un profumo complesso, piacevolmente delicato ed avvolgente, con grande personalità, fra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la ciliegia marasca, i piccoli frutti di bosco, il cioccolato, la vaniglia. Il sapore è ricco e persistente, di grande armonia e eleganza. La gradazione è 45% vol.

