

ICARIO



WINE & TUSCANY

GRAPPA ICARIO

Grappa ICARIO prodotta dalla distilleria Berta.
La nostra grappa ha un profumo complesso e delicato. Il sapore ricco, armonioso e persistente è ottenuto grazie alla distillazione in piccole caldaie di rame e dal successivo invecchiamento, per 12 mesi, in barriques di rovere francese.

La rinomata distilleria Berta, fondata nel 1947 da Paolo Berta, è oggi uno dei principali produttori nel mercato della grappa tipica italiana. L'azienda familiare si contraddistingue per il carattere innovativo e per la professionalità dei suoi collaboratori.

Berta è quindi sinonimo di elevata qualità, estrema attenzione per il gusto e continuo sviluppo tecnico. La profonda conoscenza dell'arte di distillare ci permette di ottenere dalla vinaccia un prodotto eccellente che completa il nostro assortimento di vini. Vi invitiamo ad assaporare la grappa ICARIO, dolce, ricca di nuances e che dà giovamento.



ICARIO



WINE & TUSCANY

CLASSIFICAZIONE

Distilleria	Berta
Uva utilizzata	Sangiovese del Vino Nobile
Sistema di distillazione	Discontinuo
Impianto	Caldaie in rame ed a vapore
Legni utilizzati	Carati da 225 litri
Tostatura legno	Media +
Invecchiamento	In legno 12 mesi
Colore	Ambrato
Profumo	Ampio, avvolgente, con grande personalità, splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca), il tabacco, il cacao, e la vaniglia.
Sapore	Si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo.
Capacità bottiglia	cl 50
Gradazione	45% vol.