



«Castelletto dell'Annunziata Edizione I» Grappa Piemonte Invecchiata, mit Holzkiste

Produzent	Berta
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Produkt	Grappa
Alkoholvolumen	43.0%
Inhalt	70 cl
Preis CHF	185.00

Der Grappa trägt den Namen einer geschichtsträchtigen, kleinen Befestigung (Castelletto) die ihren Ursprung im ehemaligen Nizza della Paglia dem heutigen Nizza Monferrato begründet. Dieses kleine Städtchen war berühmt für seinen Widerstand gegen den grausamen Brauch der "Jus Primae Noctis", der verhassten Angewohnheit der Burgherren die erste Nacht mit der Braut ihrer Untertanen zu verbringen. Geschichte wird zwar oft mit Legende verwechselt, aber der Geschichte zufolge lehnten sich die Besitzlosen gegen ihre verhassten Burgherren auf. Sie rebellierten, zerstörten deren Burgen und flüchteten an den Zusammenfluss des Belbo und des Nizza, damals ein ungesundes, sumpfiges Gebiet voller Schilf, das aber leichter zu verteidigen war. Dort bauten Sie die ersten Häuser mit Schilfdächern und gründeten Nizza della Paglia (Nizza des Strohs). In dieses kleine Städtchen mit den Strohdächern zog es auch einen frischgebackenen Bräutigam aus Casalotto di Mombaruzzo, der seine Kinder in Freiheit erziehen und gleichzeitig seine Brennerei ansiedeln wollte - so zumindest die Legende. Jahrhunderte später kehrte die Familie Berta wieder nach Casalotto zurück und Nizza Monferrato blieb zurück in ihren Herzen. In Erinnerung an ihren Ursprung kreierten sie den wundervollen Grappa Castelletto dell'Annunziata. Sie erwarben und renovierten aber auch den ländlichen Ansitz Castelletto dell'Annunziata, dieser thront wie eine Oase der Ruhe auf dem Buckel über Nizza, wie ein Fenster auf die wundervolle Hügellandschaft von Asti.

Der Grappa Castelletto dell'Annunziata besteht nur aus den allerbesten lokalen Rebsorten und versinnbildlicht den süssen und innigen Geschmack der langersehnten Heimkehr. In seiner Zusammensetzung orientiert sich der Castelletto dell'Annunziata am Solo Per Gian. Es werden ausschliesslich

Trester der Rebsorten Barbera, Nebbiolo und Moscato verwendet. Die Reifung erfolgt in kleinen 100 Liter Fässern aus französischer Eiche.