



Berta®

Il fascino discreto delle cose buone

dal 1866

Berta Distillerie. Il plurale indica la complessità del lavoro di questa famiglia, ma mai un gruppo imprenditoriale è risultato altrettanto unito e coerente con un'idea guida. L'idea è quella che oggi definiamo cultura del territorio: nei loro sentimenti si può meglio definire come amore per la terra e come volontà di fare e di fare con gli altri. Le cose che fanno i Berta hanno nomi suggeriti non dal marketing ma dal sentimento. Così il nome della prima grappa invecchiata otto anni è Roccanivo, toponimo di un vigneto di famiglia a Casalotto di Mombaruzzo, lì ora è nata la nuova distilleria.

Le cose che fanno i fratelli Berta sono indice della loro sensibilità contemporanea, ma prima ancora c'è il segno di una famiglia che ha attraversato il mestiere della grappa per due generazioni e entrerà presto nella terza: la gamma delle grappe invecchiate in piccole botti è un eccellente e tempestivo intervento sui gusti del consumatore, ma non sarebbe stata possibile se vent'anni fa il padre istintivamente non avesse pensato di invecchiare una botte di grappa. In questo filo rosso di continuità tra le generazioni Berta c'è una costante presenza femminile e sarà certamente meno maschile il futuro delle Distillerie Berta.

Quando i Berta costruiscono una distilleria nuova, lo fanno per aprire una casa a quelle persone che spesso sono diventate amiche ancor prima di conoscere la loro grappa. La nuova sede di Casalotto è stata visitata in anticipo da quasi tutti noi che non abbiamo resistito alla tentazione di scoprire questa Casa della grappa. L'abbiamo degustata alla vista, apprezzando i solidi mattoni e il legno protettore, ci siamo inebriati di profumi davanti alle vetrate che incorniciano un paesaggio amabile anzi adorabile, abbiamo percepito il morbido e il rotondo delle grappe guardando barriques di affinamento e appoggiandoci su soffici tappeti e sul caldo legno di noce dei tavoli, ci siamo appassionati a sentire dai Berta le loro storie.

Storie importanti di una vita intensamente vissuta, di memorie da rispettare, di rapporti umani da onorare, di una serenità trasmessa dalle vigne del Nizza. Sentiamo nei gesti e nelle parole di questa famiglia lo spirito profondo di un territorio già ricco di storia e certamente il più futuribile che conosciamo.

Prefazione di Elio Archimede

Berta distilleries. The plural indicates the complexity of this family's work; anyway, never was an entrepreneurial team so united and consistent with its leading idea.

This idea is what we currently define as culture of the territory: according to the family's feeling, it could be better defined as love for the land and as will to do, and to do with other people.

The Berta's products have names suggested not by marketing rules, but by the sentiment. So, the first 8-year aged grappa is called Roccanivo, like one of the family's vineyards at Casalotto di Mombaruzzo, where now the new distillery stands.

The Berta brothers' products express their contemporary sensibility, but first of all these is mark of a family that has been in the grappa trade for two generations and that is entering the third: the range of the grappas aged in small casks in a excellent and opportune intervention in the customer's tastes, but it wouldn't have been possible if the father had not thought of ageing a cask of grappa twenty years ago. A constant feminine presence binds Berta generations, moreover the future of Berta distilleries will be surely less masculine.

If the Bertas create a new distillery, that's because they open their home to those people who had often become friends even before knowing their grappa. Almost all of us, unable to resist temptation of discovering this House of the grappa, visited the new premises of Casalotto in advance. We tasted the grappa at the sight, while appreciating the solid brickwork and the protecting wood; we were inebriated by the scent, while standing in front of the large windows that frame a pleasant, even charming landscape; we felt softness and the roundness of the grappas while looking at the small refining barrels and leaning on the warm walnut tables and on the soft carpets; we were fascinated while listening to the Berta's stories. Important stories of an intensely lived life, on memories to cherish, of human relationship to respect, of that serenity which comes from Nizza vineyards. In the gestures and the words of this family we feel the deep spirit of a territory already rich in history and surely the most promising for the future.

Preface by Elio Archimede



Brennerei Berta. Die Mehrzahlform, um die Komplexität der Arbeit dieser Familie besser zu erläutern; nie hat sich in Unternehmen so einig und mit einer Idee übereinstimmend aufgewiesen. Diese Idee entspricht was heute als Gebietskultur bestimmt wird; für die Familie Berta entspricht diese Idee der Äußerung ihrer Liebe für das Land und ihres Willens es zu schaffen. Alles was die Berta machen, kommt nicht nur von Marketing-Vorschriften, aber es wird auch vom Gefühl empfohlen. Der Name des ersten Branntweins mit 8 Jahren Ablagerung ist eben Roccanivo und zwar der Name eines alten Weinberges der Familie in Casalotto di Mombaruzzo, wo die neue Brennerei gebaut worden ist.

Alles was die Gebrüder Berta schaffen, entspricht ihrer gegenwärtigen Sensibilität, aber es entspricht vorerst der langjährige Erfahrung der Familie (zwei, bald drei Generationen) mit der Brennerei.

Die Branntweine der Familie Berta, die jahrelang in kleinen Fässern abgelagert werden, entsprechen ja der Erwidern dem Geschmack des Verbrauchers, aber sie konnten nicht existieren, wenn der Vater, vor zwanzig Jahren, nicht intuitiv gedacht hätte, Branntwein in einem kleinen Fass lagern zu lassen.

Unter den Generationen Berta gab es eine konstante weibliche Anwesenheit und auch die Zukunft der Brennereien Berta wird sicher immer weniger "männlich" sein.

Wenn die Berta eine neue Brennerei bauen, setzen sie sich das Ziel, ein neues Haus den Leuten zu öffnen, die oft Freunde geworden sind, bevor die Branntweine Berta zu kennen.

Die neue Brennerei in Casalotto wurde fast von uns allen im Voraus besichtigt, da wir gegen die Versuchung, dieses neue "Branntwein-Haus" zu entdecken, nicht wehren konnten.

Wir haben es mit den Augen "gekostet": die festen Ziegel, die Holz-Verkleidungen, die weiten Fenster, wo wir uns an Felderdüften berauscht haben. Die Landschaft von dort ist süß, vielmehr anbetungswürdig! Wir haben das zarte Arom der Branntweine aus den Barriques wahrgenommen und, nachdem wir an einen Tisch aus Nussbaumholz Platz genommen haben, haben wir uns erholt, die alten Geschichten der Familie Berta zuzuhören.

Wichtige Geschichten über ein Leben intensiv verbracht, achtungswürdige Erinnerungen, anständige menschliche Beziehungen, eine Gemütsruhe, die von den Weinbergen von Nizza übertragen wird.

In den Gebäuden und den Wörtern der Familie Berta findet man den Geist dieses Landes, das reich an Geschichte ist und wo, mit Gewissheit, zukünftige Entwicklungen zu erwarten sind.

Vorwort von Elio Archimede





Berta®

DISTILLERIE

E' nel 2002, alla vigilia della vendemmia, il momento in cui l'indirizzo dei Berta recupera nuovamente il toponimo di Roccanivo (Casalotto di Mombaruzzo). Una grande struttura, che già subito si decide di ampliare ulteriormente, costruita con sobrio senso della misura sulle colline del vino, nelle quali si inserisce serenamente con una facciata di buona casa, sul cui fregio compare il nome della famiglia. E' casa della grappa oltre che dei Berta, aperta e confortevole, decorata con gli stemmi di tutti i paesi circostanti, in cui le lavorazioni sono guidate con maestria artigianale e con sistemi elettronici d'avanguardia. In un ambiente caldo e ovattato, gli alambicchi a corrente di vapore lavorano, in modo lento e oneroso, per trasformare le vinacce umide e profumate in un qualcosa di forte, ma allo stesso tempo gentile.

In 2002, on the eve of the harvest, the moment when the Berta family's address took back the place-name of Roccanivo (Casalotto di Mombaruzzo). A large structure, that decided to expand further, built with a careful sense of its relation to the vine hills, where it peacefully sits, with a façade of a simple house, displaying the family name on the frieze. It is a house belonging as much to grappa as to the Berta family, open and comfortable, decorated with the coats of arms of all the surrounding regions, where grappa is produced with artisanal mastery and state-of-art electronic systems. In a warm and cosy atmosphere, the steam-powered stills work slowly and rigorously, to transform the damp and aromatic grape pomace into something strong, but at the same time soft and subtle.

Im Jahr 2002, kurz vor Beginn der Lese, weiht die Familie Berta ihre neue Destillerie ein, und trägt ab sofort wieder den Ortsnamen Roccanivo in ihrer Adresse. Nach langen Jahren in Nizza Monferrato kehrt die Familie damit zurück zu ihren Wurzeln, hier in Roccanivo bei Casalotto di Mombaruzzo wurde Francesco Berta, Großvater der jetzigen Generation, geboren, und hier gründete er später das erste Weingut der Familie. Die neue Destillerie ist ein beeindruckender Bau, und schon bald fällt der Entschluss, einen weiteren Ausbau vorzunehmen. Dabei bleibt die Architektur stets im Einklang mit der Natur und den sie umgebenden sanften Hügeln des Weines. Doch es ist nicht nur das Haus der Familie Berta, auf dessen Fries das Familienwappen erscheint, sondern auch das des Grappa, offen und komfortabel, geschmückt mit den Wappen sämtlicher umliegender Dörfer, in denen das ursprüngliche Handwerk noch eine große Rolle spielt, das heute jedoch von modernster Technik unterstützt wird. In einem warmen, gedämpften Ambiente arbeiten langsam die Dampfdestillierkolben, die den aromatischen Trester in ein kräftiges und wohlschmeckendes Getränk umwandeln.





Berta®

DISTILLERIE

Distillare è l'arte meticolosa che consente di estrarre e concentrare ciò che si trova nella materia prima, la vinaccia. Una volta terminata la fermentazione, si entra nel cuore di un processo tutto artigianale seguito con meticolosa cura dal maestro distillatore. La vinaccia fermentata giunge direttamente agli alambicchi a corrente di vapore e grazie alla maestria dei distillatori e ai sistemi di controllo all'avanguardia, viene selezionato il cuore. La scelta della famiglia Berta è chiara: prediligere la qualità alla quantità. Ecco che nasce un nuovo concetto di bere grappa: non più un semplice digestivo, ma un grande distillato da degustare e per meditare, deciso, ma allo stesso tempo gentile nelle sue mille sfumature.

Distillation is the exacting art of extracting and concentrating what is found in the raw material, the vinaccia or grape pomace. Once the fermentation is finished, an entirely artisanal process is begun by the master distiller, with meticulous care. The fermented grape pomace arrives directly to the steam-powered stills. Thanks to the craftsmanship of the distillers and state-of-the-art control systems, the "heart" is selected. The Berta family's choice is clear: quality before quantity. Thus a new concept of drinking grappa is born- not just a simple drink with digestive properties, but a great distillate to be savoured and contemplated, distinct but at the same time subtle in its thousand nuances.

Die Destillation ist die Kunst, die es gestattet, dasjenige zu extrahieren und zu konzentrieren, was sich im Rohstoff, dem Trester, befindet. Nach dem Ende der Gärung folgt der zur Gänze handwerkliche Prozess, der mit größter Sorgfalt vom Destilliermeister durchgeführt wird. Die vergorenen Trester kommen direkt in die Brennkolben mit Wasserdampf und dank der Meisterhaftigkeit der Destillateure und der modernen Kontrollsysteme werden Vor- und Nachlauf vom kostbaren Mittellauf, dem „Herz“ des Grappa, getrennt. Die Philosophie der Familie Berta ist klar: Qualität vor Quantität. Daraus entsteht eine neue Philosophie: der Grappa ist nicht mehr nur ein einfacher Digestif, sondern ein großartiges Destillat zum Degustieren und Meditieren, entschlossen und zugleich harmonisch in seinen Nuancierungen.





Berta®

CANTINE

Appena nata l'acquavite riposa in contenitori di acciaio inossidabile, ma quando evidenzia particolari caratteristiche organolettiche, viene posta nelle botti di diverse essenze per cominciare il suo percorso di lenta e paziente maturazione. Nel 2005, terminano i lavori di una prima cantina di invecchiamento di più di 1.800 metri quadrati. All'interno della cantina riposano migliaia di barriques e tonneaux realizzate in Tronçais d'Allier, un pregiato rovere francese, ideale per l'invecchiamento dei grandi distillati. La media tostatura conferisce al prodotto un colore ambrato, un sentore di vaniglia e tabacco, accompagnato da un aroma fruttato inconfondibile. Nel 2008 la struttura è ampliata con una nuova cantina di circa 400 metri quadrati. I cultori del bere non possono non lasciarsi incantare da questo affascinante mondo sotterraneo dove le grappe riposano per anni in attesa che solo il tempo e la saggezza dell'artigiano decidano il momento opportuno per l'imbottigliamento.

Once made, the acquavite rests in stainless steel containers, but when it shows organoleptic characteristics, it is put in barrels of diverse essences to begin its long and patient path to maturation.

In 2005, the final touches were set for a first wine maturing facility covering over 1800 square metres. Inside the cellar are thousands of barriques and tonneaux made in Tronçais d'Allier, a valuable French oak, ideal for ageing great distillates.

The medium toast gives the product an amber colour, a heady scent of vanilla and tobacco, accompanied by a unmistakable fruit-rich aroma.

In 2008 the building was enlarged with a new cellar of about 400 square metres.

Lovers of fine drinks cannot help but be captivated by this fascinating subterranean world where the Berta Reserve grappas age for years, simply waiting for the right moment to be bottled, according to the wisdom of the artisan.

Das erzeugte Destillat wird in Behältern aus rostfreiem Stahl gelagert. Sobald es gewisse organoleptische Eigenschaften aufweist, wird es in Fässern aus verschiedenen Holzarten zur langsamen Reifung abgefüllt. Im Jahr 2005 wurden die Arbeiten für einen ersten Reifekeller mit mehr als 1.800 m² zum Abschluss gebracht. Im Keller lagern tausende Barriques und Tonneaux, die aus Tronçais d'Allier, einer kostbaren französischen Eiche, hergestellt worden sind und die sich ideal zum Ausbau großer Destillate eignen. Ein mittleres Toasting verleiht dem Produkt eine bernsteinfarbene Nuance, ein betörendes Aroma nach Vanille und Tabak, begleitet von einem unvergleichlichen fruchtigen Aroma. Im Jahr 2008 wurde die Struktur durch einen neuen 400 m² großen Keller zum Reifen ausgebaut. Die Liebhaber eines guten Tropfens können sich nur schwer der Faszination dieser unterirdischen Welt entziehen, wo die Grappa jahrelang lagern und darauf warten, bis die Zeit und das Wissen des Meisters über den richtigen Moment zum Abfüllen entscheiden.





Berta®

MUSEO

Presso Casalotto di Mombaruzzo, non si viene solamente a conoscenza della storia di una famiglia che ha fatto dell'arte della distillazione la sua linea guida. I Berta hanno voluto testimoniare l'antichità di un mestiere che ha fatto la storia e l'evoluzione dell'uomo, allestendo in un ampio salone gli impianti e le apparecchiature utilizzati in precedenza, in parte dalla famiglia stessa e in parte recuperati e acquistati nel corso degli anni. Tra alambicchi, distillatori, bolle di concentrazione e colonne di distillazione, spicca l'originale impianto di distillazione del 1947, risalente al primo anno di attività delle distillerie.

At Casalotto di Mombaruzzo, you will learn about the history of a family that has made the art of distillation its guideline. The Berta family wanted to bear witness of the antiquity of a profession that has shaped the history and development of man- on display in a spacious room are the systems and equipment used in the past, partly by the family itself, and partly objects recovered and acquired over the course of time.

Among the stills, distillers, concentration bubbles and distillation towers; the original distillation system of 1947 stands out, dating back to the distillery's first year in the business.

In Casalotto di Mombaruzzo wird nicht nur die Geschichte einer Familie vermittelt, die aus der Kunst des Destillierens ihre Philosophie gemacht hat, sondern es war der Familie Berta auch ein Bedürfnis, die Tradition eines Berufes, der die Geschichte und die Entwicklung der Menschen geprägt hat, zu zeigen. In einem großen Raum werden die Anlagen und Geräte gezeigt, die früher zum Teil von der Familie selbst verwendet wurden, zum Teil aber auch im Laufe der Jahre von anderen gesammelt und erworben worden waren. Inmitten von Destillierkolben, Brennern, Destillierblasen und Destillationskolonnen, die hier ausgestellt sind und eindrucksvolle Zeugnisse über die jahrhundertealte Geschichte abgeben, sticht die originale Destillieranlage aus dem Jahr 1947 hervor, die auf das erste Jahr der Destilliertätigkeit zurückgeht.





Berta®

PARCO NATURALISTICO

La famiglia Berta è da sempre convinta di avere un debito con il territorio, culla e motivazione di tutta la sua impresa agricola prima e artigianale poi. Cresciuti e alimentati da questo territorio, ci si sente in dovere di restituire questa dote, assicurando i valori della natura e della civiltà contadina ai visitatori e alle generazioni future. Per dare vita al più recente progetto ispirato a questi principi, si sviluppa per circa otto ettari, intorno all'attuale sede delle distillerie, un terreno acquistato nel corso degli anni dalla famiglia. All'interno del parco naturalistico si snoda un percorso didattico con lo scopo di avvicinare il visitatore al territorio circostante e alle sue peculiarità naturalistiche.

The Berta family has always felt they have an obligation to the territory, the cradle and motivation for its entire business, in both agricultural and artisanal aspects. Raised and fed by this land, they feel bound to give back this gift, safeguarding the rural values of Nature and culture for visitors and future generations.

In order to give life to the latest project inspired by these principles, the family is using eight hectares of land within the property of the current distillery venue, acquired by the family over the years. Indeed, a nature park is being built, where an 'educational' path will unfold, with the purpose of bringing visitors closer to the surrounding territory and its natural peculiarities.

Die Familie Berta ist seit jeher davon überzeugt, dass man seiner Heimat, dem Land auf dem man lebt, und das die Wiege und Grundlage der Landwirtschaft und des Handwerks ist, auch stets etwas zurückgeben muss. In diesem Gebiet aufgewachsen, fühlt man sich verpflichtet, diese Gabe zurückzugeben und die Werte der Natur und der bäuerlichen Kultur den Besuchern und künftigen Generationen zu erhalten. Um diesem neuen Projekt, das sich an diesen Grundlagen anlehnt, Leben zu verleihen, entfaltet sich auf rund acht Hektar Land um den aktuellen Sitz der Brennerei ein Gebiet, das im Laufe der Jahre von der Familie erworben wurde. Hier entsteht ein Naturpark, durch den ein Lehrpfad führen soll, der dem Besucher das Umland und die Besonderheiten der Natur näher bringen wird.





Berta®

DIMORE

Il Relais al Cambio si offre come oasi di relax e tranquillità tra paesaggi unici nel loro genere. Sorge tra Langhe e Monferrato, a pochi minuti dal centro di Castelletto Molina, piccolo borgo dell'Astigiano, in una terra collinare generosa, fatta di boschi, sentieri e vallate colorate. Si compone di 11 camere, tutte arredate con gusto, realizzate in un delicato stile classico, fatto di eleganti tappeti, tappezzerie, mobili e quadri d'epoca. Immersa nel verde acceso del giardino, gli ospiti hanno il libero accesso all'invitante piscina, dove si possono sorseggiare i dissetanti e gustosi cocktail a base di grappa dell'annesso winebar.

The Relais al Cambio, among the green Monferrato hills, is an oasis of peace and tranquillity for those who want to enjoy unique landscapes. Between Monferrato and Langhe, the Relais al Cambio is few kilometres from the distillery and is just 5 minutes walk from Castelletto Molina, in a hilly land full of paths, woods and coloured valleys. The Relais Al Cambio has 11 rooms. All rooms are elegantly furnished, in a classic refined style with elegant carpets, wallpapers, furniture and antique paintings. In this peaceful setting you can also enjoy a cosy, fully-equipped swimming-pool where to sip tasteful and refreshing cocktails made with the Grappa of the near wine-bar.

Das Relais al Cambio, zwischen den grünen Hügeln des Monferrato, ist eine Oase der Ruhe und des Friedens für diejenigen, die diese in ihrer Art einzigartigen Landschaften genießen möchten.

Zwischen dem Monferrato und den Langhe liegt in einer großzügigen hügeligen Gegend zwischen Pfaden, Wäldern und bunten Tälern das im Jahre 2001 gebaute Relais al Cambio.

Es liegt im Südwesten des kleinen Orts Castelletto Molina, 5 Minuten zu Fuß von der Ortsmitte entfernt, in der Via Thea 2. Dank der unvergleichbaren und exklusiven Lage ideal für kurze Aufenthalte, aber auch für längere Zeiträume, Urlaube und Geschäftsreisen.

Das Relais Al Cambio verfügt über 11 Zimmer, die alle geschmackvoll im klassischen Stil eingerichtet sind mit eleganten Teppichen, Tapeten, Möbeln und antiken Bildern, und in denen ausgesuchte Details den Aufenthalt der Gäste noch angenehmer gestalten. In dieser wohlthuenden Atmosphäre lädt auch ein eleganter Swimmingpool zum Entspannen ein, an dem die dazugehörige Winebar köstliche und anregende Grappacocktails serviert!





Berta®

PASTICCERIE

Una storia lunga secoli quella dell'amaretto di Mombaruzzo. Inizia nel Settecento per arrivare fino ai nostri giorni dove incontra il nuovo laboratorio artigianale della famiglia Berta. Dal 2011 sorge, di fianco alle distillerie, una pasticceria che si inserisce armonicamente nello splendido paesaggio collinare dell'Astigiano. I Berta affondano le proprie radici nella storia di Mombaruzzo, il paese che ha dato il nome e la notorietà all'amaretto morbido alla mandorla; pertanto non potevano mancare di arricchire la qualità e la tipicità di questa prelibatezza del territorio. Dall'esperienza di produttori di eccellenze e dalla loro bravura imprenditoriale, nasce anche una versione personalizzata, "profumata" alla grappa, che accompagna la ricetta tradizionale dell'amaretto di Mombaruzzo.

The history of Mombaruzzo amaretto spans centuries. It starts in the eighteenth century and reaches the present day where it meets the Berta family's new shop. Since 2011, alongside the distillery, there is also a confectioner's facility that blends harmoniously into the beautiful hills of the Asti area. The Bertas roots delve deep into the history of Mombaruzzo, the town that gave its name and brought fame to the soft almond macaroon. Therefore, all they could do was to enrich the quality and uniqueness of this local delicacy.

Their experience as the makers of fine products and their entrepreneurial skills have led to the creation of a special version, "scented" with grappa, accompanying the traditional recipe of the Mombaruzzo amaretto.

Die Geschichte der Amaretti von Mombaruzzo dauert mehrere Jahrhunderte. Sie beginnt im achtzehnten Jahrhundert und lebt in unseren Tagen fort, wo sie auf die neue handwerkliche Werkstatt der Familie Berta trifft. Seit 2011 findet sich neben den Brennereien eine Konditorei, die sich harmonisch in die herrliche Hügellandschaft von Asti einfügt. Die Familie Berta besitzen tiefe Wurzeln in der Geschichte von Mombaruzzo, dem Dorf, das den weichen, auch bei uns als Amaretti bekannten Mandelmakronen seinen Namen und seine Bekanntheit gab. Deshalb konnte die Familie nicht anders, als daran mitzuwirken, die Qualität und die Besonderheit dieser örtlichen Köstlichkeit zu bereichern. Aus der Erfahrung als hervorragende Hersteller sowie der Tüchtigkeit als Unternehmer entstand auch eine ganz persönliche, nach Grappa "duftende" Version, die das traditionelle Rezept der Amaretti von Mombaruzzo begleitet.





Berta®

MORIONDO CARLO

La Storia. Sono passati oltre 200 anni, da quando il mombaruzzese Moriondo Francesco, economo a casa Savoia si invaghisce di una fanciulla di origini siciliane, pasticceria presso la casa reale. Tra le sue ricette la migliore è un dolce a base di mandorle. Ritiratisi entrambi a Mombaruzzo, Moriondo Francesco apre un piccolo laboratorio di pasticceria e commercia questo dolce, dopo aver aggiunto una piccola percentuale di mandorle amare, le armelline, estratte dal nocciolo dell'albicocca. Questa nota amarognola, è quella che ne caratterizzerà il nome, amaretti appunto. Il successo e i premi non tardano ad arrivare e ai figli Carlo e Virginio spetta il compito di continuare la tradizione e farla pervenire ai nostri giorni pressochè intatta. Con l'acquisizione di Moriondo Carlo, le Distillerie Berta, oltre alla produzione dell'Amaretto tradizionale e alla Grappa, propongono l'Amaretto alle Nocciole, al Caffè, ai Frutti Canditi, le Torte di Nocciole; il tutto realizzato con materie prime eccellenti, selezionate con cura, prive di conservanti e aggiunte, come la tradizione impone.

History. It has been over 200 years, since Francesco Moriondo, from Mombaruzzo, a steward with the Savoy family, fell in love with a girl of Sicilian descent, a pastry chef of the royal family. Among her best recipes was a macaroon made with almonds. Both retired to Mombaruzzo where Francesco Moriondo opened a small pastry shop and sold these macaroons, after adding a small quantity of bitter almonds and apricot kernels. This bitter taste that characterised the sweet gave its name: amaretti. Success and awards soon followed and their sons, Carlo and Virginio, continued the tradition, which has reached us today intact.

With the acquisition of Moriondo Carlo, Distillerie Berta not only produces traditional and Grappa-flavoured amaretto pastries, but it also offers hazelnut-flavoured amarettos, coffee-flavoured amarettos, and candied fruit amarettos, as well as hazelnut cakes, all made with the finest select ingredients, with no preservatives and additives, as tradition calls for.

Die Geschichte. Es sind mehr als 200 Jahre vergangen, seitdem sich der aus Mombaruzzo stammende Moriondo Francesco, Verwalter im Haus Savoia, in ein Mädchen aus Sizilien verliebte, das im Königshaus als Bäckerin angestellt war. Das beste der Rezepte dieser jungen Frau ist eine Süßigkeit aus Mandeln. Zusammen zogen die beiden nach Mombaruzzo, wo Moriondo Francesco eine kleine Konditorei eröffnete, in der er diese Süßigkeit verkaufte.

Zuvor fügte er jedoch dem Rezept einen kleinen Anteil an Bittermandeln, sog. Armelline, hinzu, die aus Aprikosenkernen gewonnen werden. Un genau diese leicht bittere Note ist es, die sich in dem Namen widerspiegeln wird: Amaretti. Der Erfolg und die Auszeichnungen lassen nicht lange auf sich warten und den Söhnen Carlo und Virginio kommt die Aufgabe zu, die Tradition fortzusetzen, die beinahe vollständig auch unsere Tage erreicht. Dank des Erwerbs der Konditorei Moriondo Carlo bietet die Distillerie Berta neben der Herstellung der traditionellen Amaretti und Amaretti mit Grappa auch Haselnuss- und Kaffee-Amaretti, Amaretti mit kandierten Früchten und Haselnusstorten an. Alles wird mit hochwertigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten, ohne Konservierungsstoffe und Zusätze zubereitet, so, wie es die Tradition verlangt.





Berta®

CAFFÈ

Gennaio 2012. La rinomata pasticceria Moriondo Carlo entra a far parte della famiglia Berta.

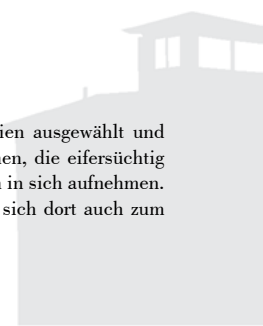
All'interno della storica sede di via Saracco 7, proprio al centro del paese di Mombaruzzo, da più di cento anni si selezionano golosità tipiche e artigiani maestri del gusto si adoperano per riprodurre le antiche ricette della tradizione, tramandate e custodite gelosamente. Il nuovo Bistrot continuerà a proporre i dolci tipici, come gli amaretti di Mombaruzzo, nella versione tradizionale, ma anche alla nocciola, ai canditi e al cioccolato, le nocciole zuccherate, le torte di nocciole; il tutto realizzato con materie prime eccellenti, selezionate con cura, prive di conservanti e aromi, come la genuinità del passato impone. Nell'accogliente caffetteria non solo degustazioni in abbinamento ai distillati della famiglia, ma anche un punto di ritrovo per il classico aperitivo; qui oltre agli intramontabili cocktail, ne verranno serviti di nuovi, rivisitati con la grappa.

Janaury 2012. The renowned Moriondo Carlo confectioner's shop joins the Berta family.

At the historical premises at No. 7 of Via Saracco, right in the centre of the town of Mombaruzzo, for more than one hundred years typical delicacies have been selected and master confectioners have striven to reproduce old traditional recipes, handed down and cherished jealously. At the new Café you can taste and enjoy our products, surrounded by the quiet of a village of the days of yonder. In the cosy café not only tastings with the family's spirits, but also a meeting place for classic cocktails. Besides timeless cocktails, new ones, revisited with grappa, are served.

Januar 2012. Die berühmte Konditorei Moriondo Carlo wird Mitglied der Familie Berta.

Im historischen Sitz in der Via Saracco 7, mitten im Zentrum des Dorfes Mombaruzzo, werden seit mehr als hundert Jahren typische Leckereien ausgewählt und handwerkliche Meister des Geschmacks setzen ihre ganze Fertigkeit ein, um traditionelle, aus anderen Zeiten überlieferte Rezepte zu verwirklichen, die eifersüchtig gehütet werden. Im neuen Café können Sie unsere Produkte kosten und genießen, während Sie die ruhige Atmosphäre eines Dorfes aus anderen Zeiten in sich aufnehmen. Im gemütlichen Café finden nicht nur Degustationen der Köstlichkeiten in Kombination mit den hauseigenen Destillaten statt, sondern man trifft sich dort auch zum klassischen Aperitif. Hier werden außer den immer zeitlosen Drinks auch neue, mit Grappa interpretierte Cocktails geschüttelt und gerührt.







Berta[®]

CASTELLO DI MONTEU ROERO

Castello di Monteu Roero. Castello di fascino, di segreti, di storia. Castello di eleganza e di mistero. Il Castello, fatto costruire dalla famiglia Biandrate, rifugio di imperatori, come Federico Barbarossa e Federico II, nel 1299 viene venduto ai Roero trasformandone, così, il nome dapprima in Mons Acutus Rotarium, e poi in Castello di Monteu Roero. Il Castello ospita magnifici saloni con affrescati nel tardo '500 e '600 oltre alla preziosa biblioteca, una perla di cultura, con libri di medicina, letteratura e filosofia risalenti al '500. Tra leggenda e realtà, questo è il Castello di Monteu Roero, la sua storia, la sua vita. Il fascino del mistero, la bellezza della realtà. È questo che nel 2012 ha spinto la famiglia Berta ad acquistare il Castello. L'amore della storia, delle cose belle, di valore; l'amore per il territorio. Gianfranco ed Enrico non hanno dubbi sull'acquisto di questo meraviglioso pezzo di storia e decidono di adibire il Castello a Museo. Le stanze si colorano, tornano al loro splendore originale; per la prima volta, si aprono al pubblico, si svelano, si mostrano come mai prima, timide si vantano della loro bellezza.

Castle Monteu Roero, a castle of charm, secrets and history. A castle of elegance and mystery. The Castle, built by the Biandrate family, was a retreat for emperors, like Federico Barbarossa and Federico II, and was sold in 1299 to the Roero family transforming the name, thereby, first of all into Mons Acutus Rotarium, and then into Castle Monteu Roero. The Castle houses magnificent lounges with frescoes from the late 1500 and 1600s and a valuable library, a pearl of culture, with medical books, literature and philosophy dating back to the 1500s. A blend of myth and reality, this is the Castle Monteu Roero, its history, its life. The charm of mystery, the beauty of reality. It is this that led the Berta family to buy the castle in 2012. The love of history, of beautiful things of value; the love for the land. Gianfranco and Enrico have no doubt about purchasing this wonderful piece of history and decide to turn it into a Museum. The rooms are painted, they return to their original splendour; for the first time they are opened to the public, unveiled, shown as never before: they timidly boast of their beauty.

Das Schloss von Monteu Roero. Ein faszinierendes Schloss voller Geheimnisse und reich an Geschnichte. Ursprünglich von der Familie Biandrate erbaut, wird es zum Zufluchtsort vieler Herrscher, wie zum Beispiel Kaiser Friedrich Barbarossa und Friedrich II. 1299 kauft die Familie Roero das Schloss, das erst Mons Acutus Rotarium und dann erst Schloss von Monteu Roero genannt wird. Von großem Interesse sind die beiden großen Säle mit atemberaubenden Fresken aus dem 16. und 17. Jahrhundert, sowie die Bibliothek mit einer Sammlung kostbarer Bücher über Medizin, Literatur und Philosophie aus dem 16. Jahrhundert - eine echte Perle der Kultur. Das Schloss Monteu Roero - eine lebendige Geschichte zwischen Legende und Wirklichkeit. Der Charme des Mysteriösen, die Schönheit der Realität. Aus diesen Gründen hat die Familie Berta 2012 das Schloss erstanden. Aus Liebe zur Geschichte und den schönen Dingen, zu allem, was kostbar ist, aus Liebe zu eben diesem Weinbaugebiet. Gianfranco und Enrico sind vom Kauf dieses Schlosses mehr denn je überzeugt und haben es deshalb in ein Museum umwandeln wollen. Die Räume haben wieder Farbe angenommen, ihren alten Charme wieder gefunden und sich erstmalig Besuchern gezeigt: schüchtern offenbaren sie sich in all ihrer Schönheit, wie nie zuvor.





Berta[®]

MORIONDO CARLO ENOTECA BISTROT

Nei primi mesi del 2013 la piccola pasticceria artigianale viene ampliata ricavando all'interno della stessa struttura due magnifici spazi differenziati per tipologie di prodotto. Da un lato il grazioso bar-pasticceria dall'altro un'elegante vinoteca: Berta Bistrot, luogo nel quale è possibile assaggiare una selezione dei migliori piatti della tradizione piemontese oltre ai ricchi e saporiti aperitivi composti da salumi, formaggi, focacce, pizze, salatini e stuzzichini che verranno serviti nei mesi estivi nel suggestivo déhor, una sorta di giardino ricolmo di fiori. Sarà poi, possibile assaggiare e acquistare i migliori vini della tradizione piemontese e le migliori referenze provenienti da tutte le regioni italiane. Un momento, quello proposto, per assaporare il sistema di accoglienza della famiglia Berta. Un momento per il gusto. Per la natura. Per il relax.

The beginning of 2013 sees the development of the small patisserie to two magnificent areas divide by its produce. On one side the charming bar-patisserie and on the other side an elegant bar called Berta Bistrot. A rich selection of cold meats and local cheeses as well as traditional Piedmontese dishes accompany rich and tasty appetizers that, during the summer months, will also be served in the elegant grounds. The cellar offers a wide selection of the most important and prestigious Piedmontese labels available to enjoy by the glass or to take away. Take a moment to enjoy the hospitality of the Berta family: a moment to relish and to relax and to relax surrounded by nature.

Anfang 2013 wird die kleine Konditorei ausgebaut und es entstehen zwei voneinander getrennte, sehr schön renovierte Geschäftsbereiche: zum einen eine reizende Bar mit Konditorei, zum anderen eine elegante Vinothek namens Berta Bistrot. Eine reiche Auswahl an typisch piemontesischen Wurst- und Käsesorten un gerichten begleitet kreative und leckere Aperitive, die während der warmen Jahreszeit im geschmackvoll gestalteten Außenbereich serviert werden. Der große Weinkeller bietet eine große Vielfalt an hervorragenden, piemontesischen Weine an, die im Ausschank oder zum Mitnehmen angeboten werden. Das ideale Ambiente, um in den Genuss der Gastfreundschaft der Familie Berta, sowie ausgesuchter Speisen und vorzüglicher Weine zu kommen. Ein einmaliges Ambiente, das dazu einlädt, die Schönheit der Natur zu bewundern und in vollen Zügen zu genießen.

Grappa invecchiata 20 anni



Riserva del Fondatore
“Paolo Berta”

Vitigno
Provenienza della vinaccia

Barbera e Nebbiolo
Selezionate dai migliori produttori nelle zone tipiche di produzione

Sistema di distillazione
Impianto
Legni utilizzati
Tostatura legno
Colore
Profumo

Discontinuo
Caldaje in rame a vapore
Legni di essenze diverse
Diverse
Ambrato

Sapore

Complesso, ampio, avvolgente, con grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura, la ciliegia, il tabacco, il cacao e la vaniglia.

Capacità bottiglie
Gradazione
Bicchiere consigliato

Ricco, avvolgente, si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo.
cl. 70
44% vol.
Calice RISERVE

20 years old Grappa



Grape variety	Barbera and Nebbiolo
Grapes from	Selected from the best cellars in the typical areas of production
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	Complex, rounded, with great personality. Wonderful concert of different sensation in which come out the ripe fruit, cherry, tobacco, cacao, and vanilla
Taste sensation	Rich, wrapping, confirm the charming sensation smelled. Extremely rich, the grappa at his highest level
Note	Here where the brothers Gianfranco and Enrico gave their best just to honour their father memory. The real best, no words to be added
Capacity of bottle	cl. 70
Alcohol	44% vol.
Serving glass	Calice RISERVE

20 jähriger fassgelagerter Grappa

Weinrebe	Barbera und Nebbiolo
Herkunft der Trester	Sorgfältige Selektion aus der typischen Gebiete der Produktion
System der Destillation	Diskontinuierlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Rösten der Hölzer	Verschiedene
Farbe	Bernsteinfarben
Duft	Komplex, reichlich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit Herrliches Konzert der Gefühle, in dem das reife Obst, die Kirsche, der Tabak, der Kakao und die Vanille hervorstechen
Geschmack	Reich, faszinierend, die verlockende Gefühle bestätigen sich, die bei dem Duft bemerkt wurden
Kapazität der Flasche	cl. 70
Alkoholgehalt	44%
Glasempfehlung	Calice RISERVE



Distillato d'uva affinato 10 anni



Magia

Uva utilizzata
Provenienza dell'uva

Mosti selezionati dei vitigni più pregiati
Selezionate dai migliori produttori nelle
zone tipiche di produzione

Sistema di distillazione
Impianto
Legni utilizzati
Tostatura legno
Colore
Profumo

Discontinuo
Caldaie in rame a vapore
Legni di essenze diverse
Diverse
Ambrato
Complesso, ampio, caldo. Sentori di zagara,
buccia di arancio, tabacco e uva passa.

Sapore

Si confermano le seducenti sensazioni
avvertite al profumo

Capacità bottiglie
Gradazione
Bicchieri consigliato

cl. 70
44% vol.
Calice RISERVE

10 years old



Grape variety	Selected must
Grapes from	Selected from the best cellars in the typical areas of production
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	Complex, broad, warm. Orange blossom, orange peel, tobacco and raisins scents.
Note	Few people do understand the complexity of these intense smells. Looks like the Berta's brothers have moved the distillery in southern Italy orange grove so intense and evident is the sensations of being wrapped around. There's no word to describe this Berta's masterpiece of flavour.
Capacity of bottle	cl. 70
Alcohol	44% vol.
Serving glass	Calice RISERVE

10 jähriges fassgelagerters Destillat aus Trauben

Benutzte Traube	Ausgewählte Moste aus der sehr wertvollen Weinreben
Herkunft der Traube	Sorgfältige Selektion aus der typischen Gebiete der Produktion
System der Destilation	Diskontinuerlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Rösten der Hölzer	Verschiedene
Farbe	Bernsteinfarben
Duft	Komplex, reichlich, warm. Orangenblüte-, Orangenschale-, Tabak- und Trockenbeere-Geruch
Geschmack	Die verlockene Gefühle bestätigen sich, die bei dem Duft gespürt wurden.
Kapazität der Flasche	cl. 70
Alkoholgehalt	44%
Glasempfehlung	Calice RISERVE



Grappa di Nebbiolo invecchiata 8 anni

**Vitigno**

Nebbiolo, Nebbiolo da Barolo, Nebbiolo da Barbaresco

Provenienza della vinaccia

Selezionate dai migliori produttori nelle zone tipiche di produzione

Sistema di distillazione

Discontinuo

Impianto

Caldaie in rame a vapore

Legni utilizzati

Legni di essenze diverse

Tostatura legno

Diverse

Colore

Ambrato

Profumo

Ampio, avvolgente, con grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca) il cacao e la vaniglia. Si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo

Sapore**Capacità bottiglie**

cl. 70

Gradazione

44% vol.

Bicchieri consigliati

Calice RISERVE

Tre Soli Tre



8 years old Nebbiolo Grappa

Grape variety	Nebbiolo, Nebbiolo da Barolo, Nebbiolo da Barbaresco
Grapes from	Selected from the best cellars in the typical areas of production
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	Rounded, with a great personality. Wonderful concert of different sensations in which come out the ripe fruit, black ribes, apricot, marasca cherry, cacao and vanilla
Taste sensation	Full impact right from the first sip, it reflects the sincerity of the greatest grape of Piemonte
Note	Here the sensations to be in the Nebbiolo vineyard come straight on your nose. It smells Piemonte from every single corner
Capacity of bottle	cl. 70
Alcohol	44% vol.
Serving glass	Calice RISERVE

8 jähriger fassgelagerter Nebbiolo Grappa

Weinrebe	Nebbiolo, Nebbiolo da Barolo, Nebbiolo da Barbaresco
Herkunft der Trester	Sorgfältige Selektion aus der typischen Gebiete der Produktion
System der Destillation	Diskontinuierlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Rösten derl Hölzer	Verschiedene
Farbe	Bernsteinfarben
Duft	Reichlich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Gefühle in dem das reife Obst (Johannisbeere, Aprikose, Sauerkirsche), der Kakao und die Vanille hervorstechen
Geschmack	Die verlockene Gefühle bestätigen sich, die bei dem Duft gespürt wurden
Kapazität der Flasche	cl. 70
Alkoholgehalt	44%
Glasempfehlung	Calice RISERVE



Grappa di Barbera invecchiata 8 anni



Roccanivo

Vitigno
Provenienza della vinaccia

Barbera
Selezionate dai migliori produttori nelle zone tipiche di produzione

Sistema di distillazione
Impianto
Legni utilizzati
Tostatura legno
Colore
Profumo

Discontinuo
Caldaie in rame a vapore
Legni di essenze diverse
Diverse
Ambrato
Complesso, delicato, avvolgente, con grande personalità. Fra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la ciliegia marasca, i piccoli frutti di bosco, il cioccolato, la vaniglia. Ricco, avvolgente, delicato, di grande armonia e persistenza.

Sapore

Capacità bottiglie
Gradazione
Bicchiere consigliato

cl. 70
44% vol.
Calice RISERVE

8 years old Barbera Grappa



Grape variety	Barbera
Grapes from	Selected from the best cellars in the typical areas of production
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	Complex, delicate, with sensation of marasca cherry, wood fruits, cacao and vanilla
Taste sensation	Rich, harmonious and persistent. Powerful and in the same time very delicate
Note	Real masculine grappa. Very classic though. Highly appreciated by connoisseurs around the world for his intense fruity smell
Capacity of bottle	cl. 70
Alcohol	44% vol.
Serving glass	Calice RISERVE

8 jähriger fassgelagerter Barbera Grappa

Weinrebe	Barbera
Herkunft der Trester	Sorgfältige Selektion aus der typischen Gebiete der Produktion
System der Destillation	Diskontinuierlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Rösten derl Hölzer	Verschiedene
Farbe	Bernsteinfarben
Duft	Komplex, weich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit unter der vielfältigen gespürten Gefühle stechen die Sauerkirsche, die kleine Waldfrüchte, die Schokolade, die Vanille hervor
Geschmack	Reich, faszinierend, weich, grosse Harmonie und langes Weiterbestehen
Kapazität der Flasche	cl. 70
Alkoholgehalt	44%
Glasempfehlung	Calice RISERVE



Grappa di Moscato invecchiata 8 anni



Bric del Gaian

Vitigno
Provenienza della vinaccia

Moscato
Selezionate dai migliori produttori nelle zone tipiche di produzione

Sistema di distillazione
Impianto
Legni utilizzati
Tostatura legno
Colore
Profumo

Discontinuo
Caldaie in rame a vapore
Legni di essenze diverse
Diverse
Ambrato
Complesso, delicato, avvolgente, con grande personalità. Fra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la salvia sclarea, i piccoli frutti di bosco, il pompelmo, la vaniglia.

Sapore

Ricco, avvolgente, ha stoffa setosa che rimane a lungo in bocca

Capacità bottiglie
Gradazione
Bicchieri consigliato

cl. 70
44% vol.
Calice RISERVE



8 years old Moscato Grappa

Grape variety	Moscato
Grapes from	Selected from the best cellars in the typical areas of production
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	Complex, rounded, with great personality. Wonderful concert of different sensations in which come out the "sclarea sage", grapefruit and vanilla
Taste sensation	Rich, wrapping. All over the palate, very silky, affordable even by beginner
Note	In Italy is called the Lady's Grappa for his fragrance and roundness, very much seductive when drunk in special occasions
Capacity of bottle	cl. 70
Alcohol	44% vol.
Serving glass	Calice RISERVE

8 jähriger fassgelagerter Moscato Grappa

Weinrebe	Moscato
Herkunft der Trester	Sorgfältige Selektion aus der typischen Gebiete der Produktion
System der Destillation	Diskontinuierlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Rösten derl Hölzer	Verschiedene
Farbe	Bernsteinfarben
Duft	Komplex, weich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit unter der vielfältigen gespürten Gefühle stechen der Muskatellersalbei, die kleine Waldfrüchte, die Grapefruit, die Vanille hervor
Geschmack	Reich, faszinierend, hat einen seidigen Geschmack, der lange im Mund bleibt
Kapazität der Flasche	cl. 70
Alkoholgehalt	44%
Glasempfehlung	Calice RISERVE



Acquavite di vino invecchiata 25 anni



Casalotto

Vino**Provenienza del vino****Sistema di distillazione****Impianto****Legni utilizzati****Tostatura legno****Colore****Profumo****Sapore****Capacità bottiglie****Gradazione****Bicchieri consigliato**

Selezione dei migliori vini

Vini tipici del territorio

Discontinuo

Caldaie in rame a vapore

Legni di essenze diverse

Diverse

Ambrato

Complesso, ampio, avvolgente, con grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca il tabacco, il cacao e la vaniglia

Ricco, avvolgente, si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo

cl. 70

44% vol.

Calice RISERVE



25 years old brandy

Wine variety	Selected wine
Wine from	Selected from the best cellars in the typical areas of production
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	Comes immediately at your nose the accuracy and the balance of different grapes. Very charming and easy drinking although very complex
Taste sensation	Dry, pleasant and long tasting. Ideal after a "Piemontese" dinner
Capacity of bottle	cl. 70
Alcohol	44% vol.
Serving glass	Calice RISERVE

25 jähriger fassgelagerter Brandy

Wein	Die beste ausgewählte Weine
Herkunft der Weines	Typische Weine aus dem Gebiet
System der Destilation	Diskontinuerlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Rösten derl Hölzer	Verschiedene
Farbe	Bernsteinfarben
Duft	Komplex, reichlich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Gefühle, in dem der Tabak, der Kakao und die Vanille hervorstechen
Geschmack	Reich, faszinierend, die verlockende Gefühle bestätigen sich, die bei dem Duft gespürt wurden
Kapazität der Flasche	cl. 70
Alkoholgehalt	44%
Glasempfehlung	Calice RISERVE





La Cassetta Tre Riserve
Tre Soli Tre - Bric del Gaian - Roccanivo



La Primaveve Cl 20

Nibbio - Valdavi - Bimba - Monprà - Giulia - Piasì - Il Duca



Bimba - Valdavi - Nibbio



Piasì - Monprà - Giulia



Valdavi - Nibbio - Bimba

Valdavi

Vitigno
Sistema di distillazione
Affinamento
Colore
Profumo
Sapore
Capacità bottiglie
Gradazione

Moscato
 Discontinuo caldaie in rame a vapore
 Acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi
 Limpido, incolore
 Elegante, pronunciato, armonioso
 Morbido, piacevolmente aromatico
 cl 20, cl 70, cl 150
 40% vol.

Nibbio

Vitigno
Sistema di distillazione
Affinamento
Colore
Profumo
Sapore

Barbera
 Discontinuo caldaie in rame a vapore
 Acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi
 Limpido, incolore
 Elegante e armonioso
 Morbido, sentori di sottobosco e fiori freschi
 cl 20, cl 70, cl 150
 40% vol.

Bimba - *Distillato d'uva*

Uva utilizzata
Sistema di distillazione
Affinamento
Colore
Profumo
Sapore

Selezione dei migliori mosti di uva
 Discontinuo caldaie in rame a vapore
 Acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi
 Limpido, incolore
 Elegante, armonioso, pronunciato e netto
 Vena morbida, sentori di rosa e frutti di bosco
 cl 20, cl 70, cl 150
 40% vol.

Valdavi

Grape variety	Moscato
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Refining	Stainless steel for 3-6 months
Colour	Limpid, transparent
Olfactory sensation	Elegant, aromatic
Taste sensation	Soft, smell of fresh flowers
Capacity of bottle	cl 20, cl 70, cl 150
Alcohol	40% vol.

Nibbio

Grape variety	Barbera
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Refining	Stainless steel for 3-6 months
Colour	Limpid, transparent
Olfactory sensation	Elegant, harmonious
Taste sensation	Soft, smell of under wood and fresh flowers
Capacity of bottle	cl 20, cl 70, cl 150
Alcohol	40% vol.

Bimba - *Distillato d'uva*

Must used	Selected must from the best cellars
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Refining	Stainless steel for 3-6 months
Colour	Limpid, transparent
Olfactory sensation	Elegant, aromatic, clean
Taste sensation	Soft, smell of roses and wood fruits
Capacity of bottle	cl 20, cl 70, cl 150
Alcohol	40% vol.

Valdavi

Benutzte Trester Sistem der Destilation	Moscato Diskontinuerlich, Kupferkessel mit Dampfstrom Edelstahl für 3/6 Monate
Afination Sehempfindungen Geruchsempfindungen Geschmacksgefühl Kapazität der Flasche Alkoholgehalt	Klar, farblos Elegant, ausgeprägt, harmonisch Weich, angenehm, aromatisch cl 20, cl 70, cl 150 40% vol.

Nibbio

Benutzte Trester Sistem der Destilation	Barbera Diskontinuerlich, Kupferkessel mit Dampfstrom Edelstahl für 3/6 Monate
Afination Sehempfindungen Geruchsempfindungen Geschmacksgefühl Kapazität der Flasche Alkoholgehalt	Klar, farblos Elegant, harmonisch Anzeichen des Unterholzes und frischer Blumen cl 20, cl 70, cl 150 40% vol.

Bimba - *Distillato d'uva*

Benutzte Most Periode der Destilation Sistem der Destilation	Selektion der besten Moste Oktober Diskontinuerlich, Kupferkessel mit Dampfstrom Edelstahl für 3/6 Monate
Afination Sehempfindungen Geruchsempfindungen Geschmacksgefühl Kapazität der Flasche Alkoholgehalt	Klar, farblos Elegant, harmonisch, ausgeprägt und rein Weich, Anzeichen der Rose und der Waldfrüchte cl 20, cl 70, cl 150 40% vol.



Piasì - Monprà - Giulia

Piasì

Vitigno
Sistema di distillazione
Invecchiamento
Colore
Profumo
Sapore
Capacità bottiglie
Gradazione

Brachetto
 Discontinuo caldaie in rame a vapore
 12 mesi in legno
 Limpido, giallo ambra
 Elegante, armonioso, pronunciato e netto
 Vena morbida, sentori di vaniglia e rosa
 cl 20, cl 70, cl 150
 40% vol.

Monprà

Vitigno
Sistema di distillazione
Invecchiamento
Colore
Profumo
Sapore
Capacità bottiglie
Gradazione

Barbera e Nebbiolo
 Discontinuo caldaie in rame a vapore
 12 mesi in legno
 Limpido, giallo ambra
 Elegante, armonioso, pronunciato
 Vena morbida, sentori di vaniglia e cacao
 cl 20, cl 70, cl 150
 40% vol.

Giulia

Vitigno
Sistema di distillazione
Invecchiamento
Colore
Profumo
Sapore
Capacità bottiglie
Gradazione

Chardonnay
 Discontinuo caldaie in rame a vapore
 12 mesi in legno
 Limpido, giallo ambra
 Elegante, armonioso, pronunciato
 Vena morbida, sentori di vaniglia e frutta tropicale
 cl 20, cl 70, cl 150
 40% vol.

Piasì

Grape variety
Distillation system

Brachetto
Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks for 12 months
Amber
Elegant, harmonious
Soft, smell of vanilla and rose
cl 20, cl 70, cl 150
40% vol.

Monprà

Grape variety
Distillation system

Barbera and Nebbiolo
Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks for 12 months
Amber
Elegant, harmonious
Soft, smell of vanilla and cacao
cl 20, cl 70, cl 150
40% vol.

Refining
Colour
Olfactory sensation
Taste sensation
Capacity of bottle
Alcohol

Giulia

Grape variety
Distillation system

Chardonnay
Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks for 12 months
Amber
Elegant, harmonious
Soft, smell of vanilla and tropical fruits
cl 20, cl 70, cl 150
40% vol.

Refining
Colour
Olfactory sensation
Taste sensation
Capacity of bottle
Alcohol

Piasì

Benutzte Trester
Sistem der Destilation

Afination
Sehempfindungen
Geruchsempfindungen
Geschmacksgefühl
Kapazität der Flasche
Alkoholgehalt

Brachetto
Diskontinuerlich, Kupferkessel mit Dampfstrom
Eichenfässer aus Slawonien für 12 Monate
Klar, gelbe Bernsteinfarbe
Elegant, harmonisch, ausgeprägt und rein
Weich, Anzeichen der Vanille und der rose
cl 20, cl 70, cl 150
40% vol.

Monprà

Benutzte Trester
Sistem der Destilation

Afination
Sehempfindungen
Geruchsempfindungen
Geschmacksgefühl
Kapazität der Flasche
Alkoholgehalt

Barbera und Nebbiolo
Diskontinuerlich, Kupferkessel mit Dampfstrom
Eichenfässer aus Slawonien für 12 Monate
Klar, gelbe Bernsteinfarbe
Elegant, harmonisch, ausgeprägt
Weich, Anzeichen der Vanille und Kakao
cl 20, cl 70, cl 150
40% vol.

Giulia

Benutzte Trester
Sistem der Destilation

Afination
Sehempfindungen
Geruchsempfindungen
Geschmacksgefühl
Kapazität der Flasche
Alkoholgehalt

Chardonnay
Diskontinuerlich, Kupferkessel mit Dampfstrom
Eichenfässer aus Slawonien für 12 Monate
Klar, gelbe Bernsteinfarbe
Elegant, harmonisch, ausgeprägt
Weich, Anzeichen der Vanille und des tropischem Obstes
cl 20, cl 70, cl 150
40% vol.



L'Angelo - Sant'Antone - Il Duca

L'Angelo

Vitigno
Sistema di distillazione
Invecchiamento
Colore
Profumo
Sapore
Capacità bottiglie
Gradazione

Barbera
 Discontinuo caldaie in rame a vapore
 12 mesi in legno
 Limpido, giallo ambra
 Elegante, armonioso, pronunciato
 Vena morbida, sentori di vaniglia e ciliegia
 cl 20, cl 70, cl 150
 40% vol.

Sant'Antone

Vitigno
Sistema di distillazione
Invecchiamento
Colore
Profumo
Sapore
Capacità bottiglie
Gradazione

Moscato
 Discontinuo caldaie in rame a vapore
 12 mesi in legno
 Limpido, giallo ambra
 Elegante, armonioso, piacevolmente aromatico
 Vena morbida, sentori di salvia, agrumi e vaniglia
 cl 20, cl 70, cl 150
 40% vol.

Il Duca

Vitigno
Sistema di distillazione
Invecchiamento
Colore
Profumo
Sapore
Capacità bottiglie
Gradazione

Nero d'Avola
 Discontinuo caldaie in rame a vapore
 12 mesi in legno
 Limpido, giallo ambra
 Elegante, armonioso, pronunciato
 Vena morbida, sentori di vaniglia e ciliegia
 cl 20, cl 70, cl 150
 40% vol.

L'Angelo

Grape variety	Barbera
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Refining	Wooden casks for 12 months
Colour	Amber
Olfactory sensation	Elegant, harmonious
Taste sensation	Soft, smell of vanilla and cherry
Capacity of bottle	cl 20, cl 70, cl 150
Alcohol	40% vol.

Sant'Antone

Grape variety	Moscato
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Refining	Wooden casks for 12 months
Colour	Amber
Olfactory sensation	Elegant, harmonious
Taste sensation	Soft, smell of vanilla, aromatic sage and citrus fruits
Capacity of bottle	cl 20, cl 70, cl 150
Alcohol	40% vol.

Il Duca

Grape variety	Nero d'Avola
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Refining	Wooden casks for 12 months
Colour	Amber
Olfactory sensation	Elegant, harmonious
Taste sensation	Soft, smell of vanilla and cherry
Capacity of bottle	cl 20, cl 70, cl 150
Alcohol	40% vol.

L'Angelo

Benutzte Trester Sistem der Destilation

Afination Sehempfindungen Geruchsempfindungen Geschmacksgefühl Kapazität der Flasche Alkoholgehalt

Barbera
Diskontinuerlich, Kupferkessel mit Dampfstrom
Eichenfässer aus Slawonien für 12 Monate
Klar, gelbe Bernsteinfarbe
Elegant, harmonisch, ausgeprägt
Weich, Anzeichen der Vanille und Kirsch
cl 20, cl 70, cl 150
40% vol.

Sant'Antone

Benutzte Trester Sistem der Destilation

Afination Sehempfindungen Geruchsempfindungen

Geschmacksgefühl

Kapazität der Flasche Alkoholgehalt

Moscato
Diskontinuerlich, Kupferkessel mit Dampfstrom
Eichenfässer aus Slawonien für 12 Monate
Klar, gelbe Bernsteinfarbe
Elegant, harmonisch, ausgeprägt und angenehme Aromatik
Weich, Anzeichen der Salbei, Zitrus und Vanille
cl 20, cl 70, cl 150
40% vol.

Il Duca

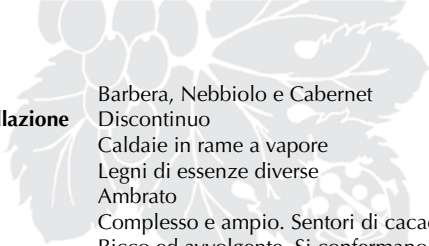
Benutzte Trester Sistem der Destilation

Afination Sehempfindungen Geruchsempfindungen Geschmacksgefühl Kapazität der Flasche Alkoholgehalt

Nero d'Avola
Diskontinuerlich, Kupferkessel mit Dampfstrom
Eichenfässer aus Slawonien für 12 Monate
Klar, gelbe Bernsteinfarbe
Elegant, harmonisch, ausgeprägt
Weich, Anzeichen der Vanille Kirsch
cl 20, cl 70, cl 150
40% vol.



Elisi



Vitigno	Barbera, Nebbiolo e Cabernet
Sistema di distillazione	Discontinuo
Impianto	Caldaie in rame a vapore
Legni utilizzati	Legni di essenze diverse
Colore	Ambrato
Profumo	Complesso e ampio. Sentori di cacao e marasca
Sapore	Ricco ed avvolgente. Si confermano le sensazioni avvertite al profumo
Capacità bottiglie	cl 20 - cl 50 - cl 100 - cl 300
Gradazione	43% vol.
Note	E' il risultato di attente selezioni di ottime grappe prodotte e invecchiate negli ultimi anni, in carati di legni diversi. L'assemblaggio delle diverse annate e dei diversi vitigni conferiscono a questa grappa l'eleganza, la complessità di aromi, e le emozioni che solo i grandi distillati del mondo sanno trasmettere. Le bottiglie sono astucciate per i cl 20-50-100, in cofanetto in legno per il cl 300.
Bicchieri Consigliato	Calice BERTA

Grape variety	Barbera, Nebbiolo e Cabernet
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	Complex, rounded, cacao and cherry
Note	It is the result of a blending of excellent grappas then aged and refined in barriques of Tronçais d'Allier. Different vintages and varieties of grapes make this grappa, although fairly young, a grappa for everybody cl 20 - cl 50 - cl 100 - cl 300 (wooden box)
Capacity of bottle	cl 20 - cl 50 - cl 100 - cl 300 (wooden box)
Alcohol	43% vol.
Serving glass	Calice BERTA

Weinrebe	Barbera, Nebbiolo e Cabernet
System der Destilation	Diskontinuerlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Farbe	Bernsteinfarben
Alkoholgehalt	43% vol.
Kennzeichen	Ist das Ergebnis der liebevoller Auswahlen ausgezeichneter Schnäpse, die in der letzten Jahren in verschiedener Hölzer produziert und fassgelagert geworden sind. Der Zusammenbau der verschiedener Jahrgänge der verschiedener Weinreben geben diesem Grappa die Eleganz, die Gesamtheit der Aromen, die Gefühle, die nur die bedeutende Destillate der Welt übertragen können Behälter für cl 20-50-100 Holzkiste für cl 300
Glasempfehlung	Calice BERTA



Unica



Vitigno	Barbera, Pinot Nero
Sistema di distillazione	Discontinuo
Impianto	Caldaie in rame a vapore
Affinamento	Acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi
Colore	Limpida, incolore
Profumo	Elegante e armonioso
Sapore	Secco, austero
Capacità bottiglie	cl 20 - cl 50 - cl 100 - cl 300
Gradazione	43% vol.
Note	Bottiglie astucciate per cl 20-50-100, cofanetto in legno per cl 300
Bicchieri consigliato	Calice BERTA

Grape variety	Barbera, Pinot Nero
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Refining	Stainless steel for 3-6 months
Colour	Limpid, transparent
Olfactory sensation	Elegant, harmonious
Taste sensation	Dry taste
Capacity of bottle	cl 20 - cl 50 - cl 100 - cl 300 (wooden box)
Alcohol	43% vol.
Serving glass	Calice BERTA

Weinrebe	Barbera, Pinot Nero
System der Destilation	Diskontinuierlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Afination	Edelstahl für 3/6 Monate
Farbe	Klar, farblos
Geschmacksgefühl	Trocken, Ernst
Alkpholgehalt	43% vol.
Kennzeichen	Behälter für cl 20-cl 50-cl 100 Holzbox für cl 300
Glasempfehlung	Calice BERTA





Villa Prato Giovane - Invecchiata

Grappa Giovane

E' il risultato di attente selezioni di ottime grappe prodotte nell'ultima campagna di distillazione.

Capacità bottiglie cl 100

Gradazione 41% vol.

Grappa Invecchiata

E' il risultato di attente selezioni di ottime grappe prodotte e invecchiate negli ultimi 24 mesi in carati di legni diversi.

Capacità bottiglie cl 100

Gradazione 41% vol.



Grappa Giovane

The result of a meticulous selection of the best grappas produced in the last distillation phase.

Capacity of bottle cl 100

Alcohol 41% vol.

Grappa Giovane

Its das Ergebnis der sorgfältigen Auswahl der ausgezeichneten produzierten Schnäpse, die in der letzten Ernte destilliert geworden sind.

Kapazität der Flasche cl 100

Alkoholgehalt 41% vol.

Grappa Invecchiata

The result of a meticulous selection of the best grappas produced and aged for 24 months in barrels of various woods.

Capacity of bottle cl 100

Alcohol 41% vol.

Grappa Invecchiata

Its das Ergebnis der sorgfältigen Auswahl der ausgezeichneten produzierten Schnäpse, die in der letzten 24 Monate in verschiedener Holzfässer gelagert geworden sind.

Kapazität der Flasche cl 100

Alkoholgehalt 41% vol.





Primagioia

MCMXLVII Aquardens Composita Primagioia

Tipologia del prodotto

Sapiente composito ottenuto dall'assemblaggio di Grappa Giovane, Grappa Invecchiata, Acquavite di vino e Acquavite di frutta.

Procedimento

I prodotti dell'Acquardens vengono miscelati e affinati per 12 mesi in legni di essenze diverse.

Sistema di distillazione

Discontinuo

Impianto

Caldaie in rame a vapore

Legni utilizzati

Legni di essenze diverse

Tostatura legno

Diverse

Colore

Ambrato

Profumo

Complesso, ampio, avvolgente, con grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca il tabacco, il cacao e la vaniglia.

Sapore

Ricco, avvolgente, si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo.

Capacità bottiglie

cl 70

Gradazione

44% vol.

Commento

Non è una grappa, non è una grappa invecchiata, non è un brandy, non è un distillato di frutta ma è il meglio di tutti questi. La ricetta, segretissima, è custodissima gelosamente nella nostra memoria.

Bicchieri Consigliato

Calice PRIMAGIOIA

MCMXLVII Aquardens Composita Primagioia

Product Type	An expert assortment of Aged Grappa, Young Grappa, aged wine acquavite and fruit acquavite.
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various. Acquardens products are separately aged and mixed for 12 months before bottling.
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	The complex, full and enveloping bouquet is a perfect harmony of sensations, the most notable of which are tobacco, coconut and vanilla aromas.
Tasting sensation	The rich and enveloping taste confirms the sensations perceived in the bouquet.
Note	Neither an aged grappa, nor a brandy, nor a fruit distillate, but a combination of the best of each. The recipe is top secret and jealously guarded in our memory.
Capacity of bottle	cl 70
Alcohol	44% vol.
Serving glass	Calice PRIMAGIOIA

MCMXLVII Aquardens Composita Primagioia

Produkttyp	Geschickte Zusammensetzung, die aus der Assemblierung von Jungem Grappa, Fassgelagertem Grappa, Branntwein und aus Obstbrannt erhalten ist.
Ablauf	Die Acquardens Produkte werden für 12 Monate in Holzfässer mit verschiedener Essenzen gemischt und gelagert.
System der Destilation	Diskontinuerlich
Anlage	Dampfessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Rösten der Hölzer	Verschiedene
Farbe	Bernsteinfarben
Duft	Komplex, reich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Gefühle, in dem der Tabak, der Kakao und Vanille hervorstechen.
Geschmack	Reich, faszinierend, die verlockene Gefühle bestätigen sich, die bei dem Duft bemerkt wurden.
Kapazität der Flasche	cl 70
Alkoholgehalt	44% vol.
Kommentar	Der ist nicht ein Grappa, ist nicht ein fassgelagerter Grappa, ist nicht ein Brandy, ist nicht ein Obstbrannt, sondern das Beste aus aller diesen. Das Rezept ist streng geheim, das in unserem Gedächtnis eifersüchtig geschützt ist.
Glasempfehlung	Calice PRIMAGIOIA



Nizze - Acquavitae

Nizze

Grappa di Barbera invecchiata 2 anni

Vitigno	Barbera
Provenienza della vinaccia	Selezione delle tipiche zone di produzione
Sistema di distillazione	Discontinuo
Impianto	Caldaie in rame a vapore
Legni utilizzati	Legni di essenze diverse
Colore	Ambrato
Profumo	Complesso, ampio, avvolgente.
Sapore	Ricco, avvolgente
Capacità bottiglie	cl 70
Gradazione	44% vol.
Bicchieri consigliati	Calice BERTA

Acquavitae

Acquavite di vino invecchiata 20 anni

Provenienza del vino	Selezione delle tipiche zone di produzione
Sistema di distillazione	Discontinuo
Impianto	Caldaie in rame a vapore
Legni utilizzati	Legni di essenze diverse
Colore	Ambrato
Profumo	Complesso, ampio, avvolgente, con grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca il tabacco, il cacao e la vaniglia.
Sapore	Ricco, avvolgente, si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo.
Capacità bottiglie	cl 70
Gradazione	44% vol.
Bicchieri consigliati	Calice BERTA

Nizzae

2 years hold Barbera Grappa

Grape variety	Barbera
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	Complex, rounded
Capacity of bottle	cl 70
Alcohol	44% vol.
Serving glass	Calice BERTA

Acquavitae

20 years old brandy

Wine variety	Selected wine
Wine from	Selected from the best cellars in the typical areas of production
Distillation system	Discontinuous with steam-draught copper pots
Wooden casks used	Various
Wood toasting	Various
Colour	Amber
Olfactory sensation	Complex bouquet, full and enveloping The rich, persistent taste recalls the sensations perceived by the nose
Taste sensation	
Capacity of bottle	cl 70
Alcohol	44% vol.
Serving glass	Calice BERTA

Nizzae

2 jähriger fassgelagerter Barbera Grappa

Weinrebe	Barbera
System der Destilation	Diskontinuerlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen
Rösten der Hölzer	Verschiedene
Farbe	Bernsteinfarben
Kapazität der Flasche	cl 70
Alkoholgehalt	44% vol.
Glasempfehlung	Calice BERTA

Acquavitae

20 jähriger fassgelagerter Brantwein

Herkunft des Weines	Selektion aus der typischen Zonen der Produktion
System der Destilation	Diskontinuerlich
Anlage	Dampfkessel aus Kupfer
Benutzte Hölzer	Hölzer mit verschiedener Essenzen Bernsteinfarben
Farbe	Komplex, reich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Gefühle, in dem der Tabak, der Kakao und die Vanille hervorstechen
Duft	Reich, faszinierend, die verlockene Gefühle bestätigen sich, die bei dem Duft bemerkt wurden
Geschmack	Reich, faszinierend, die verlockene Gefühle bestätigen sich, die bei dem Duft bemerkt wurden
Kapazität der Flasche	cl 70
Alkoholgehalt	44% vol.
Glasempfehlung	Calice BERTA



Oltre il Vallo

Un viaggio dalle Highlands al Monferrato

Siamo nel maggio del 2010, quando a Mombaruzzo nasce un nuovo progetto. Due realtà si incontrano, la Famiglia Berta e Diageo Italia. E nasce un'idea: Oltre il Vallo, una grappa pregiata invecchiata in botti di single malt scotch whisky. Il progetto è l'unione di due culture. Creato dalla passione e dalla maestria artigianale della famiglia Berta e dalla migliore tradizione scozzese, rappresentata da un'azienda globale come Diageo, leader mondiale delle bevande alcoliche premium. Due culture così diverse, accomunate tuttavia dalla passione per la distillazione. Da una parte la grappa, tradizione delle campagne della terra italiana e dall'altra il single malt scozzese, frutto dei campi del nord Europa.

Il nome Oltre il Vallo ricorda come nessuno sia mai riuscito ad oltrepassare le antiche fortificazioni di Adriano, quel muro che rappresentò il confine più settentrionale dell'Impero Romano in Britannia per gran parte del periodo di dominio romano su queste terre. Una fortificazione che divideva l'isola in due parti.

Nessuno riuscì mai ad andare oltre questo confine, fino ad oggi, quando Highlands e Monferrato si uniscono simbolicamente in un distillato: invecchiato 24 mesi in barrique e 6 mesi in botti di single malt scotch whisky, dove riposano per anni nelle cantine di invecchiamento della famiglia Berta.

Le botti, selezionate ad una ad una, arrivano da quelle terre lontane, dalle antiche e più pregiate distillerie scozzesi: Lagavulin, Caol Ila e Mortlach, nomi importanti che hanno fatto e fanno la storia del miglior whisky scozzese.

Di colore ambrato, Oltre il Vallo è caratterizzata da un sapore morbido e avvolgente. All'inizio è un'esplosione di profumi che spaziano dalle note di vinaccia, uva passa, frutta secca e mandorla. In un secondo momento queste sensazioni lasciano il posto a un leggero sentore di fumo, torba e malto. Setosa e avvolgente, permane a lungo in bocca e riconferma al palato le sensazioni olfattive di morbidezza, in un bouquet di profumi che ricordano l'arancia, la nocciola e, sul finire, il tabacco e il miele.



A trip from the Highlands to the Monferrato

There are three travel companions discovering distant lands: grappa, barrel and time.

We select the best aged grappa to be placed into barrels where the finest Single Malts Scotch Whiskies have rested for many years

The taste:

Colour: straw yellow

Aroma: delicate and softy notes of grappa, raisins, dried fruit and almonds. With a floral bouquet at first, only in the end we find the distinctive hint of peat smoke, malt and honey

Flavour: Sweet aroma of aged grappa, notes of orange and hazelnut at the beginning, but with an aftertaste of tobacco and honey at the end.

Rich, wrapping. All over the palate, very silky, affordable even by beginner

Distillation System: Discontinuous with steam-draught copper pots

Refining: 24 months in bariques and 6 months in Single Malt Scotch Whisky barrels.

Capacity of the bottle: cl. 70

Alcohol: 43 % vol.

Oltre il Vallo, an exclusive aged Grappa refined into single malt scotch whisky barrels .


The Whiskies kept in these barrels are selected among Lagavulin, Caol Ila e Mortlach: very high quality whiskies from Scottish distilleries.

The excellent Italian Grappa is selected to be aged in barrels where the best Whiskies have been kept for years.

Made by the passion of Berta's Family and the tradition of Scotland, it represents the union of two very different cultures, which are far between, but unified by a common passion for distillation.

Grappa on one side, Single Malt Scotch Whisky on the other.

The name "Oltre il Vallo" wants to remember that nobody was able to go beyond the Hadrian's Wall. Even today, when Highlands and Monferrato joined symbolically in a fine Grappa, aged 30 months and then refined in barrels coming from selected Scottish Distilleries, where excellent single malt scotch whisky rested for many years.





Riserva DiLidia



La **Riserva DiLidia** è una Grappa Stravecchia che nasce dall'attento assemblaggio di Grappe di Barbera e Moscato, distillate con il tradizionale metodo discontinuo a corrente di vapore, sapientemente invecchiate in botti utilizzate per cullare il Marsala e altri Vini Aromatici del territorio piemontese.

Una tradizione che si rinnova, i primi legni utilizzati per l'invecchiamento dei nostri distillati furono proprio quelli che giungevano negli anni Cinquanta e Sessanta presso le Aziende Vinicole di Canelli dalla Sicilia per la produzione del Marsala all'uovo. Una volta svuotate, le botti non potevano più essere utilizzate per l'affinamento di altri vini, tanto erano impregnate delle note aromatiche del Marsala, da qui l'intuizione di nostra madre Lidia, canellese Doc, di utilizzarle per l'invecchiamento delle Grappe distillate dal marito Paolo. Da questa unione nasce un distillato dal sapore complesso e seducente, che unisce il Sole del Marsala, con le classiche note di uva passa, all'aromaticità unica del Moscato, il tutto sostenuto dalla struttura tipica del Barbera. La Gradazione alcolica è 43°, proposta al pubblico in un elegante astuccio (cl 70) o in cassetta in legno (cl 150).

Bicchiere consigliato

Calice Riserve

From a very clever blending of Barbera and Moscato grapes the newly appreciated **Riserva DiLidia** came recently into Berta's family. This new Grappa came alive by distilling through a steaming system both grapes and then let them ageing in small Marsala casks for time to tell.

During the fifties the casks no longer in use in Sicily for the ageing of Marsala were shipped in Piemonte to the Canelli's distillery for ageing their products. Our mother Lidia had the intuition to make use of the same cask to ageing and ripening the grappa that our father Paolo was producing.

This harmonious complexity between the Southern Sun, the aromatic taste of Moscato and the structure of Barbera gave birth to a distilled product for which we are very proud to launch it with the brand name Riserva DiLidia.

Serving glass

Calice Riserve

Die **DiLidia Riserva** ist ein Grappa Stravecchia, der aus der sorgfältigen Mischung der Barbera und Moscato Grappe geboren ist, werden mit der diskontinuierlichen traditionellen Methode mit dem Dampf destilliert, geschickt in den Fässer gelagert, die den Marsala und anderen aromatischen Weinen aus dem piemontischen Gebiet wiegen.

Eine Tradition, die sich erneuert, die ersten Hölzer für die Lagerung unserer Destillate waren die, die in den fünfziger und sechziger Jahren bei der Weinbaufirmen von Canelli aus Sizilien für die Marsala mit Ei Produktion angekommen waren. Die entleerten Fässer konnte man nicht mehr für die Lagerung anderer Weinen benutzen, die waren mit den aromatischen Marsala Noten durchgetränkt, so hatte unsere Mutter Lidia die Intuition, sie ist aus Canelli, diese Fässer für die Lagerung der Grappe benutzen, die der mann Paolo destillierte. Aus dieser Vereinigung ist ein Destillat geboren, mit komplexen und verlockenden Geschmack, der die Sonne von Marsala mit der klassischen Traubenaroma Noten, mit dem einzigartigen aromatischen Moscato verbindet, alles mit dem typischen strukturierten Barbera untergestützt.

Der Alkoholgehalt ist 43%, für dal Publikum wird einem eleganten Behälter vorgeschlagen.

Glasempfehlung

Calice RISERVE



DiBerta - DiAnisè

Amaro di Erbe Di Berta Selezione

L'**Amaro d'Erbe Di Berta Selezione** si rifà alla ricetta originale di nostro padre Paolo, nella più fedele tradizione liquoristica piemontese. Nasce dalla sapiente miscelazione di Alcool idrato, Zuccheri, distillati e infusi di scelte erbe e radici aromatiche e aromi naturali. Le caratteristiche organolettiche vengono esaltate dal lento affinamento in tonneaux utilizzati per le nostre Grappe invecchiate. La Gradazione alcolica è 30° e verrà proposta al pubblico in un elegante astuccio.

Bicchieri consigliato Calice BERTA

Amaro di Erbe Di Berta Selezione: This selection goes back to an old original recipe from our father Paolo. In very few words is a blend of Hydrated alcohol, Sugar, an infuse of many different herbs, aromatic roots, natural flavoring all distilled together. The finesse of this product will be enhance by refining the whole blend on the same tonneaux being previously used refining our vintage Grappas.

Service glass Calice BERTA

Amaro di Erbe Di Berta Selezione, nach dem originalen Rezept unseres Vaters Paolo, in der treuen piemontischen Likoertradition. Ist aus der weisen Mischung von Alkoholhydrat, Zucker, Destillate und Infus aus ausgewählten Kräuter und aromatischen Wurzeln und natürlicher Aromen geboren. Die langsame Lagerung in Tonneaux, die für unserer fassgelagerten Grappe benutzt ist, hebt die organoleptischen Kennzeichen hervor.

Der Alkoholgehalt ist 30%, für das Publikum wird in einem eleganten Behälter vorgeschlagen.

Glasempfehlung Calice BERTA

Sambuca DiAnisè

La **Sambuca DiAnisè**, ripropone l'originale ricetta utilizzata negli anni Cinquanta da nostro padre Paolo. Il delicato aroma di anice avvolge la nostra selezione di zuccheri e alcool che caratterizzano questo fine liquore, accompagnadovi come aperitivo o dopo pasto.

La gradazione alcolica è 40°, proposta al pubblico in un elegante astuccio.

Bicchieri consigliato Calice BERTA

Sambuca DiAnisè: Is nothing else then the original recipe that our father Paolo was making and proposing to people just after the second world war now presented in a modern version.

The delicate aroma of aniseed, together with an intelligent blend of sugar and alcohol comes immediately evident, can easily be served as an aperitiv or a after dinner mouth wash.

Service glass Calice BERTA

Der **Sambuca DiAnisè** schlägt das originale Rezept wieder, das unser Vater Paolo in den fünfziger Jahren benutzte.

Das feine Anisaroma umärmt unsere Auswahl an Zucker und Alkohol, die diesen feinen Likör beschreiben, fügen der Aperitif oder nach dem Essen bei.

Der Alkoholgehalt ist 40% und für das Publikum wird in einem eleganten Behälter vorgeschlagen.

Glasempfehlung Calice BERTA



DiNero - DiMombaruzzo



Crema Caffè DiNero

La **Crema Caffè Di Nero** è un perfetto connubio fra alcool, zucchero e i migliori caffè. Nell'Italia che si risvegliava dalla Guerra era un rito della Domenica alla Stadio, capace di regalare sensazioni forti in un susseguirsi di aromi di caffè e cacao.

Speriamo che questi prodotti vi regalino un tuffo nel passato, proiettandovi nel futuro.

La gradazione alcolica è 25°, proposta al pubblico in un elegante astuccio.

Bicchieri consigliato Calice BERTA

Crema Caffè Di Nero: Let's call it a perfect marriage between alcohol, sugar, and the best coffee available. The olden days, when people use to gather together in public places, this coffee cream use to be a must and was a matter of discussion in order to forget the atrocity of the last world war.

Service glass Calice BERTA

Die **Crema Caffè Di Nero** ist eine ausgezeichnete Vereinigung mit Alkohol, Zucker und den besten Kaffees. In Italien, das nach dem Krieg wieder erwachte, war ein Ritus am Sonntag im Stadion, fähig, starke Gefühle zu versetzen, folgend die Aromen von Kaffee und Kakao aufeinander.

Wir hoffen, dass diese Produkte Ihnen ein Trip in der Vergangenheit schenken, sich in der Zukunft versetzend.

Der Alkoholgehalt ist 25% und für das Publikum in einem eleganten Behälter vorgeschlagen.

Glasempfehlung Calice BERTA

Amaretto DiMombaruzzo Selezione

L'**Amaretto DiMombaruzzo Selezione**, fa parte della nostra Storia, la preparazione dei nostri liquori non poteva non essere influenzata dalle origini della nostra Famiglia, radicate a Mombaruzzo, e dall'ingrediente principe dei tradizionali Amaretti: la mandorla. Dalla sapiente miscelazione di Alcool idrato, zucchero, distillati ed infusi di mandorle dolci e amare ed altri aromi naturali, nasce questo fine liquore impreziosito dall'affinamento in piccole botti di ciliegio che ne esaltano le caratteristiche note aromatiche e la piacevole dolcezza. La gradazione alcolica è 28°, proposta al pubblico in un elegante astuccio.

Bicchieri consigliato Calice BERTA

Amaretto DiMombaruzzo Selezione is really part of our family history. The making of all our liquors could not be better shown like in this case where the almond is the main ingredient.

From a very wise blending of Hydrated alcohol, sugar, infusion of various almonds, sweet and bitter, and some natural flavoring, then refined in small barrique of wooden cherries, this liquor became a great and very elegant drink.

Service glass Calice BERTA

Der **Amaretto DiMombaruzzo Selezione** nimmt in unserer Geschichte Teil, die Zubereitung unserer Liköre konnte nicht von der Abstammung unserer Familie nicht beeinflusst sein, gewurzelt in Mombaruzzo, und von dem Hauptbestandteil der traditionellen Amaretti: die Mandel. Von der weisen Mischung aus Alkoholhydrat, Zucker, Destillate und aus süßen und bitteren Mandelninfus und aus anderen natürlichen Aromen rührt diesen weichen Likör her, bereichert durch der Lagerung in kleinen Kirschkäse, heben die aromatischen Kennzeichen und die angenehme Süßigkeit hervor.

Der Alkoholgehalt ist 28% und für das Publikum in einem eleganten Behälter vorgeschlagen.

Glasempfehlung Calice BERTA



Monte Acuto - Mito delle Ore - Favola Mia

Monte Acuto

Esisteva un tempo in cui il Monte Acuto era una rocca misteriosa, una specie di atollo sospeso sul mare, tutto intorno i profili delle colline che i pini silvestri allineati, facevano sembrare creste di bestioni preistorici. Esisteva un tempo in cui il Monte Acuto era circondato dal mare esteso, solo poche terre emergevano, i torrenti erano dirampanti, gli animali di ogni tipo. Esisteva un tempo in cui le acque si ritiravano, i terreni si sollevavano, e i paesaggi nascevano. Scavato dalle acque, corrosi dai venti, plasmato dal nulla, è così che è apparso il territorio ricco e generoso di viti del Roero. Esisteva poi, il tempo in cui il Monte Acuto sorvegliava questo territorio, lo dominava, diventava casa di un misterioso castello, gli regalava il nome, lo proteggeva dagli attacchi e lo rendeva grande. Esisteva il tempo in cui gli imperatori gli chiedevano asilo e lui accettava, cambiava proprietari e lui li amava, li proteggeva.

Monte Acuto diventa grappa, anche a lei presta il nome. È dalla selezione delle migliori vinacce di Barbera, Arneis e Nebbiolo di questo territorio, del suo territorio, che prende forma. Un omaggio che la famiglia Berta rivolge al luogo accogliente e generoso del Roero. Il risultato. Un distillato prezioso.

Mito delle Ore

La mitologia racconta di un tempo lontano in cui la realtà diventava storia, la storia leggenda e la leggenda cantata, di città in città, si trasformava in mito. La mitologia racconta l'esistenza delle Ore, una leggenda antica diventata Mito. Le Ore, figlie di Zeus e Temi, erano le guardiane dell'Olimpo e protettrici dei Cieli. Dee dalla bellezza ammaliante, garantivano l'ordine della natura e il regolare susseguirsi delle stagioni. Thallo, Dea della fioritura, la Primavera. Auso, Dea del rigoglio estivo, l'Estate. Carpo, Dea del frutto e del raccolto, l'Autunno. Nella loro danza intorno al sole scandivano il tempo, garantivano l'alternarsi delle stagioni, permettevano che il ciclo naturale della vita si compisse. Fioritura, maturazione, raccolto. Ogni fase era gestita da una Dea. Ogni momento era preparato, studiato, coccolato. Ogni momento avveniva perché era destinato ad essere. Ritrovando il Mito delle Ore in un affresco nei saloni del Castello di Monteu Roero, la famiglia Berta decide di affidare a queste miracolose Dee il loro prodotto. Il Distillato d'Uva. Un modo per chiedere loro di sorvegliare il ciclo della vite, i suoi frutti, il suo nettare. Semplicemente di continuare la loro danza intorno al sole.

Favola Mia

C'era una volta una valle, una valle d'oro, dai segreti custoditi, dove viveva una fata misteriosa dai profumi inebrianti. La fata verde. Nata da un elisir segreto a base di assenzio, amava circondarsi di oggetti di culto, un cucchiaino traforato, un pezzo di zucchero, una fontana d'acqua fredda. Solo quando l'acqua ghiacciata sfiorava l'elisir si assisteva al miracolo della fata. La bevanda da trasparente si intorpidiva, apparivano dei cerchi, le onde iniziavano a risalire, si formavano turbine e mulinelli ed ecco che appariva lo spirito ribelle della Fata Verde che sembrava uscire dall'acqua per prendere vita. Audace e birichina visitava i granai, si infiltrava negli alambicchi, profumava le cucine, allietava le osterie e incantava tutti quelli che le si avvicinavano. Un giorno, alla ricerca di nuove avventure, abbandonò la sua valle per andare nel vasto mondo. Si fermò nella villa Lumière dove conobbe la gloria, per arrivare poi nel nostro Piemonte. Passò per i caffè parigini dove le donne perdevano la virtù, gli uomini la ragione, i poeti diventavano maledetti. La fata si era trasformata in un essere malvagio. Iniziò una vera persecuzione, una caccia alle streghe, ma la fata riuscì sempre a scappare, a nascondersi, a rifugiarsi dai suoi servi fedeli. I distillatori clandestini.

Gli anni passavano ma la fata restava inafferrabile, la si vedeva uscire la sera dalle cantine segrete, la si intravedeva all'alba, vicino a una locanda isolata, nella foresta o alla svolta di un sentiero. La fata vagava. Appariva e scompariva. La fata sognava e inafferrabile si faceva vedere solo da chi meritevole, da chi la amava.

La fata ha capito la passione della famiglia Berta. La passione per il distillato. La passione per l'artemisia che la fa nascere, come un vortice. Nasce nel Castello di Monteu Roero si è mostrata, ha svelato il suo lato dolce e sinuoso. Come una favola. La Favola Mia.



Amaretti DiLidia e DiMombaruzzo

La storia degli amaretti di Mombaruzzo inizia oltre 200 anni fa quando il mombaruzzese Francesco Moriondo, economo a casa Savoia si invaghisce di una fanciulla di origine siciliana, pasticciera presso la casa reale. Tra le sue ricette la migliore è quella per la preparazione di un dolce a base di mandorle. Ritiratosi entrambi dalle dipendenze reali, Francesco Moriondo ritorna a Mombaruzzo e assieme alla compagna apre un piccolo laboratorio di pasticceria dove realizza e commercia questo dolce davvero prelibato, aggiungendo alla ricetta di partenza una piccola percentuale di mandorle amare, le Armelline che si estraggono dal nocciolo dell'albicocca.

Questa piccola nota amarognola è quella che ne caratterizzerà il nome, amaretti appunto. Il successo non tardò ad arrivare e dopo la prima metà dell'Ottocento i Moriondo ricevono numerosi premi, tra cui la Medaglia d'oro alle esposizioni di Napoli nel 1882, Milano e Torino nel 1884, Roma nel 1887 e nel 1895. Al figlio Carlo spettò il compito di continuare la tradizione e farla pervenire intatta ai giorni nostri. Caratteristica di questo dolce fragrante è infatti la preparazione manuale con ingredienti naturali e privi di conservanti.

Gli amaretti sono prodotti senza farina e possono essere consumati anche da chi è intollerante al frumento. La storica Pasticceria Moriondo Carlo è entrata a far parte della famiglia Berta, e negli storici locali di via Saracco 7, oggi c'è un accogliente caffetteria, dove si potranno degustare gli amaretti in abbinamento alle grappe Berta in un connubio davvero perfetto.

Amaretto Morbido alla Grappa DiLidia

Ingredienti: Zucchero, Armelline min. 25%, Mandorle min. 15%, Albume. Trattato con grappa. Può contenere tracce di arachidi e altra frutta a guscio. Prodotto da forno, lavorato a mano.

Ingredients: Sugar, Apricot-shell seeds (25% minimum), Almonds (15% minimum), Egg white. DiLidia Grappa 2%. It may contain traces of peanuts and other kinds of shelled fruits. Oven backed, subject to natural weight loss. Store in fresh dry environment.

Zutaten: Zucker, Aprikosenkerne min. 25%, Mandeln min. 15%, Eiweiß. Grappa DiLidia 2%. Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten. Handgemachtes Gebäck, natürlicher Gewichtsverlust möglich. Kuehl und trocken lagern.

Amaretto Morbido DiMombaruzzo

Ingredienti: Zucchero, Armelline min. 25%, Mandorle min. 15%, Albume. Trattato con grappa. Può contenere tracce di arachidi e altra frutta a guscio. Prodotto da forno, lavorato a mano.

Ingredients: Sugar, Apricot-shell seeds (25% minimum), Almonds (15% minimum), Egg white. Treated with Grappa. It may contain traces of peanuts and other kinds of shelled fruits. Oven backed, subject to natural weight loss. Store in fresh dry environment.

Zutaten: Zucker, Aprikosenkerne min. 25%, Mandeln min. 15%, Eiweiß. Mit Grappa versetzt. Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten. Handgemachtes Gebäck, natürlicher Gewichtsverlust möglich. Kuehl und trocken lagern.



Calici



Calice degustazione PRIMAGIOIA

Ideale per cogliere a pieno tutte le sfumature di questa particolare Composita.

Perfect for enjoying to fullest all the shades of this particular Distillate.

Ideal um alle Nuancen dieses besonderes Destillats wahrnehmen zu können.

Calici degustazione RISERVE

Indicato per degustare e apprezzare tutte le caratteristiche organolettiche delle RISERVE BERTA.

Suitable to taste and appreciate all the organoleptic characteristics of BERTA RESERVES.

Für die Kostprobe und den Genuss aller organoleptischen Eigenschaften der BERTA-JAHRGÄNGE.

Calici degustazione BERTA

Per tutte le Grappe e Distillati giovani e invecchiati.

For every kind of Grappa and Distillate, young and aged.

Für alle jungen und verfeinerten Grappa und Destillate.





Grazie. La nostra attività ha superato i primi sessanta anni di vita.

Riteniamo doveroso esprimere un grazie a tutti coloro che hanno consentito il raggiungimento di obiettivi di gran lunga oltre le nostre aspettative. Non sarebbe stato possibile senza la fiducia di agenti, clienti, fornitori, conferenti e dipendenti che hanno lavorato con noi per tanti anni, in uno scambio continuo di esperienze ed opportunità, sviluppando con grande impegno e competenza un nuovo concetto di distillato. Siamo lieti di poter condividere questa gioia anche alla luce dei comuni risultati. Certi che il proseguire della nostra collaborazione consentirà ambiti traguardi.

Thank you. We have now been in business for sixty years.

We feel we need to express our deepest thanks to all those who have helped us attain our aims that went beyond our expectations. This could not have been possible without the trust of agents, clients, suppliers, contributors and employees who have worked for us for so many years, in a continuous interchange of experiences and opportunities, developing a new concept of distillation with great commitment and expertise. We are pleased to be able to share this joy in light of shared results, certain that our continuing collaboration will provide for us both to reach our goals.

Dank. Unsere Tätigkeit besteht seit nunmehr sechzig Jahren.

Aus diesem Grund möchten wir all jenen unseren Dank aussprechen, die uns bei der Umsetzung unserer Ziele, die weit über unseren Erwartungen lag, unterstützt haben. Dies wäre ohne das Vertrauen von Agenten, Klienten, Lieferanten und Angestellten, die all die Jahre mit uns in einem kontinuierlichen Austausch an Erfahrungen und Möglichkeiten gearbeitet und dabei mit großem Einsatz und Kompetenz ein neues Konzept des Destillates entwickelt haben, nicht möglich gewesen. Wir freuen uns, dies auch angesichts der gemeinsamen Ziele teilen zu Können. Wir vertrauen darauf, dass unsere Zusammenarbeit das Erreichen weiterer ehrgeiziger Ziele gestatten wird.



Berta[®]

TERROIR

Distillerie Berta Srl

Via Guasti 34/36 - Fraz. Casalotto

14046 Mombaruzzo (AT)

Tel: +39.0141.739528 Fax: +39.0141.739531

www.distillerieberta.it

www.grappaeco.it

www.corporazioneacquavitieritaliani.it

info@distillerieberta.it

Relais al Cambio

Via Thea, 2

14040 Castelletto Molina (AT)

Tel: +39.0141.739513 Fax: +39.0141.739515

www.relaisalcambio.com

info@relaisalcambio.com

Moriondo Carlo Enoteca Bistrot

Via Saracco, 7

14046 Mombaruzzo (AT)

Tel: +39.0141.77003 Fax: +39.0141.739531

www.moriondocarlo.it

info@moriondocarlo.it

Castello di Monteu Roero

Via XXV Aprile, 35

12040 Monteu Roero (CN)

Tel: +39.0141.739528 Fax: +39.0141.739531

www.castellomonteueroero.it

info@castellomonteueroero.it



Berta®