

Naam van de likeur: Berta DiRose Rosolio

Producent: Distillerie Berta - Favola Mia Assenzio

Regio: Piëmonte, Italië

Druivenras(sen):

Smaaktype: lichtzoet, subtiel aromatisch, complex, zacht en verfijnd

Bewaarcapaciteit: minimaal 10 jaar

Serveertemperatuur: 10 tot 14°C

Culinair advies: cocktails, na de maaltijd, met zeer goede koffie of espresso, nougat, amaretti (amandelkoekjes) of gewoon 's avonds laat

Glasadvies: Riedel Vinum Spirits



Distillateur: De basis voor Distillerie Berta werd rond 1927 gelegd door de broers Giovanni en Michele Berta, Giovanni leverde als wijnmaker en stoker wijn en alcohol aan zijn broer Michele, die als apotheker in Milaan zelf kruidenlikeuren ontwikkelde. In 1947 besloot de volgende generatie, o.l.v. de jonge oenoloog Paolo om uit te breiden. Paolo werkte als oenoloog met veel kwaliteits wijnmakers en kon zo aan perfect basismateriaal komen en schafte daarnaast de nobelste Franse barriques aan om de grappa's de beste houtlagering te kunnen geven. Daarnaast richtte zijn vrouw zich op de vormgeving van de flessen, die vaak van kristal of ceramiek en altijd vernieuwend en uniek van vorm waren. Door de jaren heen is dit zo gebeven, waarbij met de nieuwe distilleerderij die de familie Berta in 2002 in Casalotto di Mombaruzzo in gebruik nam, de productie steeds meer toe nam. Ondank het feit dat in de Roccanivo distilleerderij de vierde generatie nu ruim 300.000 flessen per jaar maakt, bewijst Distillerie Berta met een uitgekende balans van traditioneel en ultra modern werken, nog steeds tot de absolute top van de Italiaanse stokers te behoren. Distillerie Berta maakt grappa's, aquavite's en likeuren van het allerhoogste niveau met een schitterende vormgeving.

Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië gelegen is tussen diverse bergketens die het o.a. beschermen tegen het zeeklimaat. Het ligt op 45° noorderbreedte, dezelfde hoogte als de Bordeaux en het noordelijke deel van de Rhône vallei. Het is een wijnregio die kwalitatief gezien zeer belangrijk is, 70% van de wijngaarden heeft een DOC of DOCG status en waartoe o.a. Moscato d'Asti, Spanna, Gattinara, Boca, Barbera d'Alba, Gavi, Dolcetto d'Alba en Asti Spumante behoren. Uit het district Langhe komen de DOCG's Barolo en Barbaresco, twee van de allergrootste rode wijnen van Italië.

Distillatie / likeurbereiding: De DiRose Rosolio is een subtiele likeur waarvoor vrijwel alleen maar lokale ingrediënten worden gebruikt. Door middel van infusie, een systeem dat vergelijkbaar is met het gebruik van een koffiefilter of theezakje, worden de aroma's van rozenblaadjes overgebracht naar neutrale grappa. Dit proces duurt enkele weken. Vervolgens wordt de gearomatiseerde grappa voor korte tijd overgestoken op kleine houten vaten en daarna met gedestilleerd water en suiker op de juiste sterkte en smaak gebracht, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder goudgeel van kleur. In de neus aroma's van rozen, wilde bloemen en een hint van banaan. In het smaakpalet intense tonen van wilde rozen, rozenbottels en vanille, die gepaard gaan met een intense licht zoete nasmaak.