Bric del Gaian presenta la nuova edizione limitata

bric-del-gaian-a71f2eac

Sono passati otto anni da quando la grappa destinata a diventare Bric del Gaian, una delle etichette simbolo di Distillerie Berta, ha iniziato il proprio riposo nel legno ed oggi è pronta per presentarsi sul mercato in un’edizione “limitata” di pochissime bottiglie.Nella filosofia Berta, infatti, la vinaccia viene trattata con la stessa cura dedicata alle uve per la produzione di vino e l’annata 2012 in Piemonte è stata calda e siccitosa, caratteristiche che hanno messo talvolta a repentaglio la qualità del Moscato d’Asti. Proprio questa varietà in purezza è alla base del Bric del Gaian. All’arrivo in distilleria nei contenitori a chiusura ermetica disegnati e brevettati dall’azienda, la selezione delle vinacce è stata quindi particolarmente accurata e severa portando la famiglia Berta a decidere di produrre solo poche bottiglie ma di qualità eccellente.

Bric del Gaianè un omaggio al territorio del Monferrato, dove l’azienda si trova. Da un vitigno straordinario e legato all’area come il Moscato d’Asti, si ottiene una grappa complessa, delicata, avvolgente, di grande personalità. Spiccano la salvia scarea, i frutti di bosco, pompelmo e vaniglia mentre al palato si presenta avvolgente, ricca, setosa, perfetto connubio tra le caratteristiche del vitigno autoctono Moscato e la complessità conferita dall’affinamento in legni diversi. Un affinamento che avviene in un luogo magico, scavato nella collina, dove la cantina a volte viene illuminata con i colori del giorno e della notte e resa magica grazie alla musica classica che aiuta il riposo del distillato.