

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 seccata, 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 Gaian è 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.