



### **SOLOPERGIAN**

# Grappa Invecchiata - Affinata in barili da 100 litri



Vitigno e provenienza vinaccia Sistema di Distillazione

Impianto Legni utilizzati Tostatura legno Colore

Gradazione Bicchiere consigliato Barbera, Nebbiolo, Moscato

Discontinuo.

Caldaie in rame a vapore

Botti da 1200 litri per 8 anni ebarili da 100 litri per 2 anni Varie

Ambrato.

Ampio, avvolgente, con grande personalità. Fra le molteplici sensazioni avvertite spicca la frutta matura, i piccoli frutti di bosco, il cacao e la vaniglia.

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

43% vol. Calice SOLOPERGIAN

SOLOPERGIAN



FONDAZIONE SoloPerGian è una grappa che nasce dalla sapiente unione di Tre Soli Tre, SOLOPERGIANI Roccanivo e Bric del Gaian 2005, invecchiate per 10 anni nella nuova cantina in botti da 1200 litri e barili da 100 litri.

SoloPerGian è la nostra storia, che abbiamo voluto raccogliere e custodire nel nuovo Museo Berta completamente rinnovato.

SoloPerGian è anche una Fondazione non profit che sarà un supporto per gli artigiani in difficoltà e un aiuto per i giovani che vorranno apprendere

È un brindisi alla storia di una famiglia, di un territorio. È un omaggio a un uomo dall'animo buono, Gianfranco. Una dedica speciale. SoloPerGian.







# Selezione del Fondatore "PAOLO BERTA" Grappa Invecchiata



Vitiş

Sistema di Distillazione Impianto Legni utilizzati Tostatura legno

Colore Profumo

ore Ambrato.

Discontinuo.

Legni diversi.

Varie

Caldaie in rame a vapore

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.

Sapore Ricco,

Gradazione 43% vol.

Bicchiere consigliato Calice SELEZIONE

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

1 lt. 1,5 lt. 3 lt.

0,20 lt. 0,50 lt. 0,70 lt.

# MAGIA Distillato d'uva affinato



Impianto
Legni utilizzati
Tostatura legno

ni utilizzati Legni diversi atura legno Diverse. Colore Ambrato. Profumo Complesso, a

A vapore

Complesso, ampio, caldo. Sentori di zagara, buccia di arancio, tabacco e uva passa.

Si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo.

Gradazione 43% vol.

Bicchiere consigliato Calice SELEZIONI

Sapore

0,20 k. 0,50 k. 0,70 k.



# TRE SOLI TRE Grappa Invecchiata

# RESOLITE 2007 Vitigno Nebbiolo Selezionate dai migliori produttori delle zone tipiche di produzione. Sistema di Distillazione Discontinuo.

provenienza della vinaccia

Impianto

Invecchiamento

Colore Profumo

Gradazione

Sapore

43% Vol. Bicchiere consigliato Calice SELEZIONI

Caldaie in rame a vapore.

Legni diversi

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

sensazioni avvertite nel profumo.

# **ROCCANIVO** Grappa Invecchiata



Sistema di distillazione

Legni utilizzati Colore

Legni diversi

Ambraato.

Complesso, delicato, avvolgente, con grande personalità. Fra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la ciliegia marasca, i piccoli frutti di bosco, il cioccolato, la vaniglia.

persistenza. 43% vol.

Calice SELEZIONI.

Gradazione Bicchiere consigliato Ricco ed avvolgente e delicato. Di grande armonia e







# **BRIC DEL GAIAN**

Grappa Invecchiata



Vitigno

Sistema di distillazione

Legni utilizzati

Impianto Colore

Profumo

Sapore Gradazione

Bicchiere consigliato

Moscato - Vinacce Selezionate dai migliori produttori nelle zone tipiche di produzione.

Caldaie in rame a vapore.

Legni diversi.

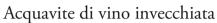
Ambrato.

Complesso, delicato, avvolgente, con grande personalità. Fra le molteplici sensazioni avvertite spiccano la salvia sclarea, i piccoli frutti di bosco, il pompelmo, la vaniglia.

Ricco ed avvolgente. Ha la stoffa setosa che permane molto a lungo in bocca.

43% vol.

Calice SELEZIONI.



**CASALOTTO** 







# La Cassetta Tre Selezioni

TRE SOLI TRE - BRIC DEL GAIAN - ROCCANIVO







# La Primaneve Cl 20

NIBBIO - VALDAVI - BIMBA - MONPRÀ - GIULIA - PIASÌ - IL DUCA







# **BIMBA** Distillato d'Uva



Sistema di distillazione Invecchiamento Affinamento Colore Profumo

> Sapore Gradazione

A vapore

Acciaio inox per circa 3/6 mesi. Acciaio inox per circa 3/6 mesi. Limpido, incolore.

0,20 lt. 0,50 lt. 0,70 lt.

Elegante, armonioso. Vena morbida, sentori di rosa e frutti di bosco.

40% vol.

Calice BERTA.

# **VALDAVI** Grappa



Vitigno

Sistema di distillazione Impianto Invecchiamento Colore

Profumo Sapore

Gradazione 40% vol. Bicchiere Calice BERTA. consigliato

Moscato.

Discontinuo.

Caldaie in rame a vapore. Acciaio Inox per circa 3/6 mesi. Limpido, incolore.

Elegante, armonioso. Morbido e piacevolmente aromatico.

0,20 lt. 0,50 lt. 0,70 lt.

# **NIBBIO**

Grappa



Vitigno Sistema di distillazione Impianto Invecchiamento Colore Profumo

> Gradazione Bicchiere consigliato

Sapore

Caldaie in rame a vapore. Acciaio inox per circa 3/6 mesi. Limpido, incolore.

Elegante e armonioso. Morbido dai sentori di sottobosco e fiori freschi. 40% vol.

Calice BERTA.





# PIASÌ

# Brachetto.

Vitigno Sistema di distillazione Impianto Invecchiamento

Colore Profumo Sapore

Gradazione

Calice BERTA.

40% vol.

Discontinuo.

Caldaie in rame a vapore.

12 mesi in Legno Limpido, giallo ambra. Elegante, armonioso, pronunciato e netto. 0,20 lt. 0,50 lt. 0,70 lt. Vena molto morbida dai sentori di vaniglia e rosa.

# MONPRÀ



Barbera e Nebbiolo. Vitigno

Discontinuo.

Caldaie in rame a vapore.

Limpido, giallo ambra.

Sistema di distillazione Impianto Invecchiamento Colore Profumo

Sapore Gradazione Bicchiere

consigliato

Elegante, armonioso e pronunciato. Vena morbida, sentori di vaniglia e cacao. 40% vol.

Calice BERTA.

12 mesi in Legno

0,20 lt. 0,50 lt. 0,70 lt.

# **GIULIA** Grappa Invecchiata



Vitigno Sistema di distillazione Impianto Invecchiamento Colore Profumo

Sapore Gradazione

Bicchiere consigliato

Discontinuo. Caldaie in rame a vapore. 12 mesi in Legno Limpido, giallo ambra. Elegante, armonioso e pronunciato. Vena molto morbida dai sentori vaniglia e frutta tropicale. 40% vol.

Calice BERTA.

0,20 lt. 0,50 lt. 0,70 lt.





# L'ANGELO

# SANT'ANTONE

# IL DUCA Grappa Invecchiata



Sistema di distillazione Impianto Invecchiamento Colore Profumo

Sapore

Gradazione

Caldaie in rame a vapore. 12 mesi in Legno Limpido, giallo ambra. Elegante, armonioso e pronunciato. Vena morbida, sentori di vaniglia e cacao. 40% vol.

Calice BERTA.

0,20 lt. 0,50 lt. 0,70 lt.



Vitigno Sistema di distillazione

Impianto Invecchiamento Colore Profumo Sapore

Gradazione Bicchiere

Discontinuo. Caldaie in rame a vapore.

12 mesi in Legno Limpido, giallo ambra. Elegante, armonioso, pronunciato e netto. Vena molto morbida dai sentori fruttati di pesca e albicocca. 40% vol.

Calice BERTA.



Nero d'Avola

Vitigno Sistema di distillazione Impianto Invecchiamento Colore Profumo

> Sapore Gradazione consigliato

Discontinuo. Caldaie in rame a vapore. 12 mesi in Legno Limpido, giallo ambra. Elegante, armonioso e pronunciato. Vena morbida, sentori di vaniglia e cacao. 40% vol.

Calice BERTA.









PER IL SOCIALE FOR CHARITY 福祉のエリージ

Grappa Invecchiata





PER IL SOCIALE FOR CHARITY 福祉のエリージ

Grappa Invecchiata



ELISI

PER IL SOCIALE FOR CHARITY 福祉のエリージ

Grappa Invecchiata



### **ELISI**

### Grappa Invecchiata - Affinata in barili da 100 litri

Vitigno Selezione Berta
Sistema di Distillazione Impianto Caldaie in rame a vapore.

Impianto Legni utilizzati Colore Profumo

Colore Ambrato.
Profumo Compless
Sapore Ricco ed a

Legni Diversi

Complesso e ampio con sentori di cacao e marasca.

Ricco ed avvolgente. Si confermano le sensazioni avvertite nel profumo. 43% vol.

Gradazione 43% vol.
Bicchiere consigliato Calice BERTA.

### "ELISI PER IL SOCIALE"

Siamo felici di presentarvi questo nuovo progetto, nato dal desiderio della Famiglia Berta di affiancare alla Fondazione SoloPerGian un'iniziativa nuova, particolare, che ha la forza della Solidarietà.

Tutto ha avuto inizio lo scorso 23 settembre 2015 quando una "delegazione" della Onlus Fraternità e Amicizia è venuta a farci visita.

Una delegazione speciale, composta da 15 giovani con disabilità psichico-relazionali, seguiti ed accompagnati dalla loro insegnante d'arte Paola Angelini e dal responsabile della Cooperativa Marco Mancini. E' stata una giornata indimenticabile, questi ragazzi ci hanno stupito, commosso, e sin da subito queste emozioni sono sconfinate in un immediato ed inaspettato affetto reciproco.

Il viaggio, la visita all'interno della Distilleria e del Parco Naturalistico, ha permesso ai ragazzi di elaborare vere e proprie opere d'arte ispirate a questa nuova esperienza e a questo viaggio nel cuore dell'Astigiano. Emozioni a fior di pelle, così le chiamano, e queste emozioni sono diventate colori, forme, raccolte in 18 opere artistiche.

I disegni scelti per l'etichetta di Elisi sono 3 delle opere realizzate dopo questa giornata. Queste 3 etichette vestiranno Elisi in tutti i suoi formati (cl. 20, 50, 100, 300) e viaggeranno per il mondo, permettendoci di destinare il ricavato a una raccolta fondi che sarà donata alla Cooperativa con l'obiettivo di promuovere l'attività dei laboratori didattici e consentire ai ragazzi che non ne hanno le possibilità economiche, di provare l'emozione di viaggiare.







Vitigno | Selezione Berta. Sistema di Distillazione

Discontinuo. Impianto Caldaie in rame a vapore. Acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi. Affinamento Colore Limpida, incolore. Profumo Elegante e armonioso. Sapore Secco, austero. 43% vol. Gradazione Bicchiere consigliato Calice BERTA.











# VILLA IL PRATO

# Grappa Giovane



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

Gradazione 40% vol.



# Grappa Invecchiata



È il risultato di attente selezioni di ottime grappe prodotte e invecchiate negli ultimi 24 mesi in legno.

Gradazione 40% vol.







# **COMPOSITA** MCMXLVII Aquardens Composita



Bevanda spiritosa composta da miscela di acqueviti provenienti dal sapiente assemblaggio di grappa, brandy e

acqueviti di frutta. Discontinuo.

Sistema di Distillazione Invecchiamento

Caldaie in rame a vapore.

I prodotti dell'Acquardens vengono miscelati e affinati per 12 mesi in botti di legno

Colore Ambraato.

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.

43% vol. Gradazione Bicchiere consigliato Calice COMPOSITA.

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 è segretissima, custodita gelosamente nella nostra memoria.



# NIZZAE Grappa Invecchiata



Vitigno
Sistema di distillazione
Impianto
Invecchaimento
Colore
Profumo
Sapore
Gradazione
Bicchiere consigliato

Barbera
Discontinuo.
Caldaie in rame a vapore.
Legni diversi
Ambrato.
Complesso, ampio, avvolgente.
Ricco ed avvolgente.
43% vol.
Calice BERTA.



# ACQUAVITE Acquavite di vino invecchiata



Provenienza del vino Sistema di distillazione Invecchiamento Colore

Colore Ambrato.

Profumo Complesso, a

A vapore

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

Sapore Ricco ed avvolgente. Si confermano le sensazioni avvertite nel profumo.

Gradazione 43% Vol.
Bicchiere consigliato 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. Nasce l'idea: Oltre il Vallo, una grappa invecchiata pregiata, affinata in botti di single malt scotch whisky.

Il progetto è l'unione di due culture: la passione artigianale della famiglia Berta e la maestria della 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, affinato in barili 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 lla 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.







### OLTRE IL DILIDIA



Oltre Il DiLidia è una Grappa Invecchiata che nasce dall'attento assemblaggio di Grappe del territorio, 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.

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% vol. e viene proposta al pubblico in un elegante latta (cl 70).







# RISERVA DILIDIA







# DIBERTA Amaro di Erbe



L'Amaro d'Erbe DiBerta si rifà alla ricetta originale di nostro padre Paolo, nella più fedele tradizione liquoristica piemontese.

Nasce dalla sapiente miscelazione di Alcool idrato, Zucchero, distillati e infusi di selezionate erbe e radici aromatiche e aromi naturali. La Gradazione alcolica è 30% vol. e viene proposta al pubblico in un elegante astuccio.

0,20 lt. 0,50 lt. 0,70 lt.

Bicchiere consigliato | Calice BERTA

# DIANISÈ Sambuca



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, accompagnandovi come aperitivo o dopo pasto.

La gradazione alcolica è 40% vol. e viene proposta al pubblico in un elegante astuccio.



Bicchiere consigliato | Calice BERTA





# DINERO Crema al Caffè



La Crema Caffè DiNero è un perfetto connubio fra alcool, zucchero e i migliori caffè. Nell'Italia che si risvegliava dalla Guerra era un rito della Domenica, capace di regalare sensazioni forti in un susseguirsi di aromi di caffè e cacao. L'obiettivo è che questi prodotti vi regalino un tuffo nel passato proiettandovi nel futuro.

La gradazione alcolica è 25% vol. e viene proposta al pubblico in un elegante astuccio.

Bicchiere consigliato | Calice BERTA



# **DIMOMBARUZZO**

Amaretto Selezione



L'Amaretto DiMombaruzzo fa parte della nostra Storia. La preparazione dei nostri liquori è stata 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, aromi e infusi di mandorle, nasce questo fine liquore. La gradazione alcolica è 28% vol. e viene proposta al pubblico in un elegante astuccio.

Bicchiere consigliato Calice BERTA





# MONTE ACUTO Grappa Invecchiata



Gradazione 42% vol. Bicchiere consigliato | Calice SELEZIONE



# MITO DELLE ORE Distillato d'Uva



Gradazione 42% vol. Bicchiere consigliato | Calice SELEZIONE



# FAVOLA MIA Liquore Assenzio



Gradazione 42% vol. Bicchiere consigliato | Calice SELEZIONE







# AMARETTI DILIDIA E DIMOMBARUZZO





MCCLA ZANETTI



MOCKA ZAMETTI



# CALICI DEGUSTAZIONE

