Amandola Nebbiolo Grappa invecchiata

Rossi d'Angera | Lombardei

Seit 1847 produziert die Famillie Rossi ausgezeichnete Grappe und andere Spirituosen am unteren Laggo Maggiore. Der Amandola Nebbiolo Grappa gehört zur Linie Amandola von Rossi d'Angera. Er ist ein reinsortiger Tresterbrand aus Nebbiolo Trauben, welche aus dem benachbarten Piemont stammen. Die Nebbiolo Traube bringt komplexe Aromen in den Grappa ein, für die auch Wein aus diesen Trauben bekannt ist. Er wird mittels diskontinuierlicher Destillation in Kupferbrennblasen hergestellt und reift mindestens 18 Monate in Barriques aus Allier- und Limousin-Eiche.

Der Amandola Nebbiolo-Grappa besticht mit goldenen Reflexen und komplexem Bukett nach Sandelholz, getrocknetem Steinobst und leichten Noten von Röstung, orientalischen Gewürzen und Pfeifentabak. Am Gaumen zeigt er sich warm, weich und harmonisch mit einer erfrischenden Pfeffernote.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Kräuter, dezentes Holz, Gewürze
Geschmack	anhaltend, eleganter Körper, strukturreich

Wissenswertes

Ausbau	Holzfass
Trinktemperatur	Zimmertemperatur°C

Produzent

Bernardo Rossi gründete vor 160 Jahren im norditalienischen Angera sein Unternehmen. Grappa war damals nicht was er heute ist. Der Tresterbrand war ein kräftiger, meist scharfer Brand. Bernardo erkannte früh, dass der Einfluss von Holzfässern die Weichheit der Grappe beeinflusst. Dies führte zu einem schnellen Erfolg, 1931 erhält die Brennerei das königliche Wappen und die königliche Ernennungsurkunde, vom italienischen König Viktor Emanuel III. verliehen. Die Folgegenerationen führten diese Philosophie weiter und entwickelten immer mehr Produkte, die das Sortiment erweiterten. Heute wird das Familienunternehmen von der 5. und 6. Generation geführt und gehört zu den renommiertesten Destillerien Italiens. Jährlich werden über 150.000 Flaschen hochwertige Spirituosen am Laggo Maggiore produziert.

Rossi d´Angera | Via puccini 20 | 21021 Angera | Italien

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN