

Amandola Nebbiolo Grappa invecchiata

Rossi d'Angera | Lombardei

Amandola ist eine Linie von Rossi d'Angera von reinsortigen Tresterbränden. Der bernsteinfarbener 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. Er wird mittels diskontinuierlicher Destillation hergestellt und reift mindestens 18 Monate in Barriques.



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. Die Folgegenerationen führten diese Philosophie weiter und entwickelten immer mehr Produkte, die das Sortiment erweiterten. Noch heute gehört Rossi d'Angera zu den renomiertesten Destillieren Italiens.

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