

Grappa Ambrata

Rossi d'Angera | Lombardei

Der Grappa Ambrata ist einer der Einsteiger-Grappe von Rossi d'Angera und überzeugt direkt mit einer Weichheit in Nase und Gaumen. Den Namen Ambrata hat er von seiner Bernsteinfarbe erhalten. Der Trester besteht aus den Rebsorten Barbera, Nebbiolo und Dolcetto. Dabei bringt jede Rebsorte ihre eigene Stilistik mit. Nebbiolo ist bekannt für komplexen Aromen von roten Früchten und erdigen Noten. Barbera ist eine vielseitige Rebsorte mit lebendiger Säure, fruchtigen Aromen von Kirschen und Pflaumen. Dolcetto ist eine fruchtige Rebsorte mit weichen Tanninen und Aromen von dunklen Beeren und Mandeln. Die Trauben werden in der Lombardei und im Piemont geerntet.

Nach der diskontinuierlichen Destillation, wird der Grappa für 12 Monate im Holz gereift. Dadurch erhält er nicht nur seine warme Farbe, sondern schmeichelt auch im Abgang mit weichem und samtigem Körper. Der Grappa Ambrata kann überzeugen mit einem Bukett von Nüssen, Trockenfrüchten, Vanille und Gewürzen. Er ist einladend, wärmend und für jeden Anlass passend.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	Karamell, leichte Rauchnoten, Steinbost
Geschmack	runder Abgang, seidige Struktur, weiches Mundgefühl

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 Destillieren Italiens. Jährlich werden über 150.000 Flaschen hochwertige Spirituosen am Lago Maggiore produziert.

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