

## Grappa Ambrata

Rossi d'Angera | Lombardei

Weicher und ausgewogener, gereifter Grappa mit Noten von Nüssen, Trockenfrüchten, Vanille und Gewürzen. Für 12 Monate im Holz ausgebaut, besitzt dieser Grappa eine warme Bernsteinfarbe und weichen, samtigen und umhüllenden Körper. Speiseempfehlung Als Degistif.

### Sensorik

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Farbe</b>     | bernstein   |
| <b>Duft</b>      | Karamell, leichte Rauchnoten, Steinbost             |
| <b>Geschmack</b> | runder Abgang, seidige Struktur, weiches Mundgefühl |

### Wissenswertes

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Holzfass           |
| <b>Trinktemperatur</b> | 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

