

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. Das Bukett von Nüssen, Trockenfrüchten, Vanille und Gewürzen ist einladend und wärmend. Durch die 12 Monate im Holz besitzt der Grappa nicht nur eine warme Bernsteinfarbe, sondern schmeichelt auch im Abgang mit weichem und samtigem Körper.

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. 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

