

## Grappa invecchiata Moscato d'Asti Amandola

Rossi d'Angera | Lombardei

Die Moscato-Trauben, die zu duftenden Trestern werden, reifen auf den Hügeln um Asti und ergeben einen aromatisch warmen Grappa. Er reift für 18 Monate in Barriques aus Allier- und Limousineiche mittlerer Toastung und verbindet so florale Aromatik mit Weichheit und einer einprägsamen Nussaromatik.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	goldgelb
<b>Duft</b>	Rosenblüten, leichte Gewürze
<b>Geschmack</b>	anhaltend, würzig

### 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