

Grappa invecchiata Riserva personale

Rossi d'Angera | Lombardei

Ein klarer, intensiv bernsteinfarbener Grappa, der aus Nebbiolo- und Dolcettotrestern hergestellt wird. Nach der Destillation reift er fünf Jahre in verschiedenen Barriques, drei davon in slavischer Eiche und zeigt anhaltende, harmonische und komplexe Gewürz-, Röst- und Vanillenoten. Am Gaumen ist er weich, rund und ausgewogen.



Sensorik

| | |
|------------------|---------------------------------------|
| Farbe | bernstein |
| Duft | dezent es Holz, Karamell, reife Birne |
| Geschmack | kräftiger Körper, weicher Abgang |

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 renommiertesten Destillieren Italiens.

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