Liquore Aperitivo Negroni classico 0,1l

Rossi d'Angera | Lombardei

Der Negroni wurde in den 1910er Jahren in Florenz erfunden. Graf Camillo Negroni bat um eine stärkere Variante des Americano, indem er Gin anstelle von Soda vorschlug. Der Barkeeper mixte daraufhin Campari, Vermouth und Gin, und der Negroni war geboren – ein zeitloser Cocktail, der heute weltweit geschätzt wird.

Seit 1847 produziert die Famillie Rossi am Laggo Maggiore ausgezeichnete Spirituosen. Bekannt geworden sind sie mit Grappa und haben über die Jahre ihr Sortiment mit Likören, Vermouth, Gin erweitert. Jetzt bringt Rossi d'Angera diesen Klassiker trinkfertig in kleine Fläschchen. Hergestellt wird er zu gleichen Teilen aus eigenen Produkten: 1/3 Bitter, 1/3 Gin Latitudine 45, 1/3 Vermouth Style.31 rosso. Am besten genießt man den Cocktail gekühlt in einem Tumbler mit Eis, Zitronen- und/oder Orangenschalen.



Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur gekühlt°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 Destillerien Italiens. Jährlich werden über 150.000 Flaschen hochwertige Spirituosen am Laggo Maggiore produziert.

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