

## **Liquore Persichina**

Rossi d'Angera | Lombardei

Der Persichina ist eine Spezialität von Rossi d'Angera. Ein gereifter Tresterbrand der Rebsorte Moscato, der mit natürlichem Pfirsichsaft gemischt, und nach 24 Stunden kalt und sprudelnd filtriert wird. In der Farbe ist er strohgelb und in der Nase offen und kraftvoll. Voll Pfirsich mit angenehmen den Rösttönen des Moscatotresters.

Ein Likör, der nicht nur süß ist, sondern mit seinen vielen Nuancen auch ein spannender Partner zu Desserts sein kann.

Speiseempfehlung

Pfirsichtart, Halbgefrorenes mit Steinobst, sizilianische Cassata.



## Sensorik

Farbe goldgelb

Duftfruchtbetont, klarer Pfirsich, süßliche NotenGeschmackelegante Süße, fruchtig am Gaumen, weich

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

