

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
Duft	fruchtbetont, klarer Pfirsich, süßliche Noten
Geschmack	elegante 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. 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