

## Rosolio di Rose

Berta | Piemont

Der Rosolio di Rose ist ein Rosenlikör von Berta. Im Piemont hat jede Familie ihr eigenes Familienrezept für einen Rosenlikör. Auch der Likör von Berta hat eine lange Tradition und ist somit etwas ganz besonderes.

Dafür werden feine Rosenblätter in Alkohol mazeriert, dabei gehen die Aromen in die Flüssigkeit über. Zusammen mit Zucker entsteht so ein langlebiger Likör.

Schon im Glas beeindruckt der Rosolio di Rose mit einem leuchtenden Rosa und einem ausdrucksstarken Bouquet. Das blumige Aroma der Rose wird komplementiert mit Noten von Vanille und Banane. Das volle Rosenaroma pur oder als dezenter Begleiter in einem Mixgetränk! Als Aperitif verleiht er einem Gin und Tonic das gewisse Extra.

Rosolio Apero:

4 cl Rosolio di Rose

2 cl würziger Gin

12 cl Tonic Water

Zitronenschale

3 Eiswürfel



### Sensorik

<b>Farbe</b>	himbeerfarben
<b>Duft</b>	deutliche Rose
<b>Geschmack</b>	deutliches Rosenaroma, passende Süße

### Wissenswertes

<b>Trinktemperatur</b>	gekühlt°C
------------------------	-----------

### Produzent

Vor mehr als 30 Jahren hatte Paolo Berta die damals wagemutige Idee, einen Tresterbrand in Holzfässern reifen zu lassen. Das beeindruckende Ergebnis ist die Riserva del Fondatore Paolo Berta aus dem Jahr 1982. Heute zählt die Distillerie Berta im piemontesischen Mombaruzzo zur absoluten Weltspitze, nicht nur in Italien. Ihre Riservaqualitäten, gebrannt aus Trestern italienischer Spitzenweingüter erhalten durch den Ausbau in neuen Barriques aus Aillier-Eiche eine einzigartige Aromatik.

<b>Gründungsjahr</b>	1947
<b>Rebfläche</b>	eigene Weinberge und Zukauf von Trester
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	abhängig vom Jahr
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato und andere

Berta | Via Guasti Giuseppe, 34/36 | 14046 Mombaruzzo (AT)