

Rosolio di Rose

Berta | Piemont

Der Rosenlikör von Berta ist eine Besonderheit. Das volle Rosenaroma pur oder als dezenter Begleiter in einem Mixegetränk! Rosolio Apero: 4 cl Roslio di Rose2 cl würziger Gin (zum Beispiel Latitudine 45)12 cl Tonic WaterZitronenschale3 Eiswürfel

Sensorik

Farbe	himbeerfarben
Duft	deutliche Rose
Geschmack	deutliches Rosenaroma, passende Süße

Wissenswertes

Trinktemperatur	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 Treestern italienischer Spitzenweingüter erhalten durch den Ausbau in neuen Barriques aus Aillier-Eiche eine einzigartige Aromatik.

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

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

