La Grappa Blauburgunder di Pinot Nero invecchiata di casa Roner

roner-blauburgunder-invecchiata-bassa-ris-a9cd2eb0

“Cambiare, restando fedeli a sé stessi”. La frase di **Karin Roner**, amministratore delegato di Roner, riassume perfettamente la filosofia dell’azienda altoatesina leader nella produzione di grappe, distillati e liquori di pregio. La storia della famiglia Roner ha inizio tre generazioni fa ed è da sempre ispirata dalla vocazione di catturare ogni sfumatura dei profumi e dei sapori di vinacce e frutta per regalare momenti di puro piacere.

roner-4È questo il segreto della distillazione firmata Roner, un segreto che è racchiuso anche nel sapore della Grappa Blauburgunder invecchiata: un prodotto unico nel suo genere nel mercato italiano. La Grappa Blauburgunder di Pinot Nero viene ottenuta con il sistema della doppia distillazione a bagnomaria. Il suo gusto distintivo è quello dei tipici sapori di frutta come ciliegia, lampone e amarena, mentre l’aroma del Pinot Nero invecchiato le conferisce il ricordo intenso dei sapori autunnali. Anche il particolare processo di invecchiamento per 12 mesi in botti di rovere contribuisce a costruire l’intensità di questo prodotto conferendole un sentore di note speziate di vaniglia e legno.

Grappa Blauburgunder di Pinot Nero è una grappa monovitigno dal gusto caldo, morbido e raffinato. Un liquore raro per l’intensità del suo sapore, perfetto da gustare da solo per apprezzare tutte le sfumature dei suoi sentori, ma anche abbinato a piatti di carne e al cioccolato al latte.

www.roner.com