Roner lancia Zirbel, liquore al Cirmolo

logo-7e5bca5d

Una nuova importante referenza entra quest'autunno a far parte della gamma dei prodotti Roner: Zirbel, liquore al Roner - Zirbel 2Cirmolo che racchiude nelle sue ricche note balsamiche tutta la tradizione altoatesina. Il pino cirmolo cresce infatti solo in alta montagna, ad altitudini superiori ai 1500 metri, e le sue pigne, raccolte a mano in

estate quando sono ricche di linfa e resine, vengono messe in infusione in grappa Roner per estrarne gli aromi e i profumi. Zirbel è ottimo degustato in abbinamento a speck, selvaggina, salumi affumicati o formaggi robusti, ma è anche un ottimo fine pasto dal profumo erbaceo e dal gusto fresco e resinoso.

La scheda

- Contenuto: 0,7 l.
- Gradazione: 38°
- Temperatura di servizio: 16°
- Prezzo consigliato: 17,00 euro

Roner nasce nel 1946 quando Gottfried Roner iniziò a distillare, posizionando un primo alambicco nella casa di famiglia. A metà degli anni sessanta, subentra alla guida della società la seconda generazione: Andreas e Guenther Roner, forti del fatto di essere cresciuti tra gli alambicchi, entrano in azienda, la cui crescita ne ricava un'accelerazione. Gli anni 200 hanno invece visto l'avvento della terza generazione, artefice dell'ultimo ampliamento datato 2007: l'inaugurazione della nuova area che ospita le linee di imbottigliamento ed un magazzino completamente automatizzato.