Roner e le sue grappe “riserva”

immagine-7-74b0310b

I ricchi e suadenti bouquet dei vini altoatesini, le fragranze dell'invecchiamento in legno e la grande maestria dei mastri distillatori Roner: ecco il segreto di grappe di grande personalità, per momenti di puro piacere.

Come la Grappa Gewürztraminer Riserva (impreziosita dall’affinamento in barriques) in cui si esprimono tutta la passione e la competente maestria delle distillerie Roner.

Questa sapiente cuvée di diverse annate è un viaggio dei sensi che inizia con l’aroma sorprendentemente floreale con note speziate, passa attraverso il gusto pieno e fruttato, arriva a nuances ricche e raffinate e si conclude con un retrogusto dalla morbidezza incredibile.

Oppure come la Grappa di pura vinaccia Lagrein, invecchiata 18 mesi, in botti di legni diversi e svariate misure, che le conferiscono amabili note di vaniglia e cioccolato e un retrogusto sorprendentemente vellutato rotondo e completo.

O, infine, come la Cabernet Riserva, una grappa di pura vinaccia Cabernet invecchiata 18 mesi e realizzata come raffinata cuvee di diverse annate, che colpisce per l'ampiezza della gamma speziata, sovrastata da una peculiare nota di caffè, sostenuta da una corposità morbida e avvolgente.