In casa Roner nasce la prima grappa di Pinot Bianco invecchiata

roner-867fb69f

Da 70 anni la storia della famiglia **Roner** è una storia di dedizione e di passione per l’arte della distillazione. E’ una storia volta alla ricerca continua di sfumature di profumi e di sapori che frutta e vinacce sono in grado di esprimere. E’ una storia intrecciata al territorio di appartenenza, ed è questo mix di elementi il segreto racchiuso all’interno della nuova **Grappa Weissburgunder invecchiata**, prodotto unico nel suo genere nel mercato italiano.

Alla base della qualità vi è il terreno dove crescono le uve, materia prima delle vinacce: al di sopra del **Lago di Caldaro**, a circa 500-600 mslm, luogo prediletto per la produzione del tipico pregiato **Pinot Bianco altoatesino**. Il terreno è calcareo e le viti sono rivolte ad est, esposizione che permette forti escursioni termiche tra il giorno e la notte: condizioni entrambe ottimali per vini e grappe particolarmente freschi e fruttati.

La nuova grappa Weissburgunder viene delicatamente ottenuta con il sistema della **doppia distillazione a bagnomaria**. Dopo 8 mesi in botti di rovere con tostature ricercate e particolari, viene affinata per altri 4 mesi in botti di legno di ciliegio prima di venire imbottigliata. Al naso si riconosce una fine nota di mela, pesca saturnia e un pizzico di pera, sostenuta dalle nuance fruttate del legno di ciliegio. Un sentore fruttato che si ritrova anche all’assaggio. Weissburgunder invecchiata è una grappa unica, elegante e seducente che sa regalare al palato momenti di grande gusto.

Contenuto: 0,7 l
Gradazione: 40%