

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

## GRAPPA DI VINACCE DI BRUNELLO

### - TECHNISCHE DATEN -

Dank dem schonenden Keltern am Ende des Gärungsprozesses bleibt der Trester feucht und behält die typischen Aromen des Brunellos, die ganz in den Grappa übergehen und ihn einmalig und unverwechselbar machen.

Nebst dem nicht zu hohen Alkoholgehalt und der glasklaren Durchsichtigkeit verleiht die sanfte Lagerung in Kirschenholzfässern dem Grappa unmittelbare und ganz intensive Düfte und macht ihn so weich und vollkommen, dass er auch den noch so raffinierten Gaumen zufrieden stellen kann.

Bestens bei jeder Gelegenheit aber unübertrefflich nach dem Essen und beim gemütlichen Beisammensein mit Freunden.

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

## ROSOLIO AUS ROSENBLÜTENBLÄTTER

### - TECHNISCHE DATEN -

Anfangs letzten Jahrhunderts als typischer Damenlikör entstanden, erlebt der Rosolio dank der Hartnäckigkeit und des unerschütterlichen Willens unseres Betriebs eine neue Blütezeit.

Weil wir der Tradition, Kultur und den alten Bräuchen ein besonderes Interesse schenken, empfehlen wir den Rosolio mit Überzeugung als verdauungsfördernder Likör aber auch als wertvoller Nektar zur Begleitung besonderer Desserts und zum fröhlichen Beisammensein unter Freunden.

Mit reiner Brunello-Grappa unseres Betriebs hergestellt und in dekorativ geblasene Glasflaschen abgefüllt die seine natürliche Farbe noch hervorheben, ist dieser ganz besondere Likör die Visitenkarte einer zeitlosen Raffinesse die seit jeher unseren Betrieb unterscheidet.