

GRAPPA FIOR DI ROCCIA®

La Stella Alpina, *Leontopodium Alpinum*, detta anche Fior di Roccia, è considerata la regina della flora alpina.

Fior di Roccia® è un liquore ottenuto dall'infusione, in grappa Trentina e miele, di Stelle alpine coltivate ad alta quota dall'azienda agricola Olga Casanova in val di Pejo, a due passi dal Parco Nazionale dello Stelvio. Dal leggero colore verdolino brillante, al naso ricorda il delicato profumo di camomilla, il sapore è amabile e vellutato.

Gradi: 30% vol.

Formati: 0,50 l

Pezzi per cartone: 6 bott. 0,50

GRAPPA FIOR DI ROCCIA®

Edelweiss, Leontopodium Alpinum, also known as Rock Flower (Fior di Roccia in Italian), is considered the queen of Alpine flora. Fior di Roccia® is a liqueur obtained from the infusion, in grappa from Trentino and honey, of edelweiss flowers grown at high altitude by the Olga Casanova farm in Val di Pejo, near the Stelvio National Park. The liqueur has a bright, light greenish colour, on the nose it reminds of the delicate scent of chamomile, the taste is sweet and velvety.

Alcohol content: 30% vol.

Format: 0,50 l

Bottles per carton: 6 bottles 0,50

GRAPPA FIOR DI ROCCIA®

Das Edelweiß, Leontopodium Alpinum, auch „Fior di Roccia“ (dt. Felsenblume) genannt, gilt als Königin der Alpenflora. Fior di Roccia® ist ein Likör, der durch die Infusion von Edelweiß - angebaut im Hochgebirge durch den landwirtschaftlichen Betrieb Olga Casanova im Val di Pejo, in direkter Nähe des Nationalpark Stilsferjoch - in Trentiner Grappa und Honig entsteht. Von leicht grünlicher, glänzender Farbe, besitzt er ein zart nach Kamille duftendes Bukett und einen lieblichen, samtigen Geschmack.

Alkoholgehalt: 30% vol.

Flaschengrößen: 0,50 l

Stk. pro Karton: 6 Flaschen 0,50

PISONI
dal 1852

Mastri Distillatori in Trentino

www.pisoni.it

