

VareseNews

Distilla la grappa con noi. Porte aperte alla Rossi d'Angera

Pubblicato: Sabato 3 Ottobre 2015



Porte aperte alla **Rossi d'Angera**, una delle più antiche distillerie italiane. **Domenica 4 ottobre**, a partire dalle **9 fino alle 18**, sarà possibile visitare, degustare e partecipare alla distillazione della grappa con **Arturo Rossi**, quinta generazione in azienda e depositario delle **antiche ricette "segrete" di famiglia** tramandate fin dal 1847.

Questa storica azienda, celebrata anche dal grande enologo **Luigi Veronelli** (nella foto a destra con Arturo Rossi), è sopravvissuta alla monarchia, a due guerre mondiali, a due repubbliche parlamentari (e forse anche alla terza), alla più grande crisi economica di tutti i tempi. E nonostante il mondo sia cambiato, il profumo della grappa messa a invecchiare nelle botti di slavia è rimasto sempre lo stesso, dolce e avvolgente. «Un profumo impossibile da dimenticare, che si imprime nel cuore e nella testa» dice **Arturo Rossi**.

Se vorrete sentire quel profumo, l'appuntamento per domenica 4 ottobre è in via Puccini 20 ad Angera (Varese) dalle ore 9 alle 18.

Per informazioni 0331 930248 o consulta il sito www.rossidangera.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it