Le idee-regalo natalizie di Roner

logo-580x333-1edafbfa

Roner ha già preparato la gamma dei suoi prodotti di punta in previsione del Natale 2015.

Per la linea Privat, Roner propone Caldiff, acquavite di mele Gravensteiner. Le caratteristiche delle mele dell'antica varietà Gravensteiner, quasi completamente scomparsa, vengono sublimate in questa raffinata acquavite, maturata in barrique secondo tradizione antica. Ne risulta un distillato dal gusto caldo e vellutato, ricco di note vanigliate, eleganti e sontuose.

RonerPer la linea Grappe Nobili, Roner propone La Morbida e Ambra la Morbida nella versione da 1,5 litri. Per Ambra La Morbida, c'è anche la possibilità di personalizzazione della bottiglia scegliendo la grafica.

È possibile infine optare anche per il set regalo Sinfonie con prodotti diversi e in differenti abbinamenti (con bicchieri, con scatola in legno).

Roner
Era il 1946 quando Gottfried Roner iniziò a distillare, posizionando un primo alambicco nella casa di famiglia. Dopo i primi successi ottenuti con la produzione delle grappe, Gottfried appassionato della sua terra e dei suoi frutti decise di arricchire la sua produzione: macerando, come da tradizione, nella grappa radici e bacche dei boschi circostanti, ottenne i liquori alla genziana, al ginepro e al mirtillo, che ancora oggi sono tra i fiori all'occhiello delle Distillerie Roner. Con l'acquisto di un secondo alambicco, il fondatore diversificò ancora la produzione, iniziando a distillare la frutta, come tipicamente si usa nella Mitteleuropa. A metà degli anni sessanta, Andreas e Guenther Roner, forti non solo del fatto di essere cresciuti tra gli alambicchi ma anche baciati dalla fortuna per aver ereditato l'eccezionale naso del padre, entrano in azienda, la cui crescita ne ricava un'accelerazione. Nel 1965, a seguito di una costante crescita, fu costruita una nuova distilleria di grappa nell'attuale sede dell'azienda. Nel 1972 seguì la costruzione della distilleria di frutta e di un impianto di imbottigliamento con un'area uffici. Nel 1989 venne ulteriormente ampliata la lavorazione della frutta, aggiungendo altri 3000 mq, ed un nuovo edificio per la cantina di fermentazione e per l'attuale distilleria della frutta. Nel 1998 l'azienda, sempre attenta alla massima qualità, si ampliò con un

moderno laboratorio di analisi. La qualità per Roner è un fatto scontato, ma nel 2001, prima in Italia ha voluto anche certificarla. Nello stesso anno la distilleria Roner è stata la prima distilleria italiana ad ottenere la certificazione ISO 9001/2000 del proprio sistema di gestione della qualità. Nel 2007 Karin Roner raccoglie il testimone ed accetta la sfida di diventare Amministratore Delegato. È lei artefice dell'ultimo ampliamento aziendale risalente proprio al 2007, con l'inaugurazione della nuova area che ospita le linee di imbottigliamento ed un magazzino completamente automatizzato. È sua anche la mano e l'energia che sta guidando l'azienda, attraverso una fase di crescita qualitativa e filosofica, concretizzata in diversi progetti. Risultato concreto e dimostrazione che la direzione é giusta é l'aver ottenuto, tra molti altri riconoscimenti, nel 2010 il premio come "Distillatore dell'anno".