**Il panettone Loison e i distillati Beccaris: quando il gusto incontra lo spirito**

*Lunedì 14 ottobre l'Anag ha organizzato presso il Ristorante “Al Company” di Vicenza una serata dedicata alle* ***grappe Beccaris****. Per l'occasione sono stati degustati i* ***Panettoni Loison****, in abbinamento alle diverse fragranze.*

L'Anag (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) di Vicenza ha ripreso gli incontri autunnali sulla degustazione dei distillati, cominciando con una serata dedicata alle grappe piemontesi Beccaris.

Durante la serata Carlo Beccaris ha presentato la distilleria, gli impianti, i metodi produttivi, il territorio e i prodotti che la distilleria produce.

Sono stati assaggiati 5 distillati in una verticale di “Moscati del Piemonte”, dalla grappa giovane alle varie tipologie di invecchiate a cui sono stati abbinati tre panettoni Loison: la versione **Classica**, al **Fico Dottato di Cosenza** e all'**Amarena**. Tre fragranze diverse che i partecipanti si sono divertiti ad abbinare in base alle proprie sensazioni olfattive e gustative.

Un chiusura in dolce stile per una serata dedicata allo spirito e alla convivialità.

**Press Info:**

[press@loison.com](mailto:press@loison.com)   
Eleonora Pontello +39 0444 557844   
Giulia Marruccelli + 39 347 0452739   
[www.loison.com](http://www.loison.com/)  
[www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com/)

[www.facebook.com/loison.panettone](https://www.facebook.com/loison.panettone)