

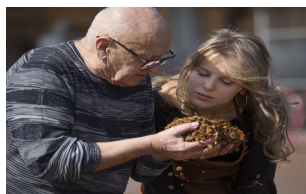
NONINO

Distillatori in Friuli dal 1897



200^{75\$}

CARTON
DE 1 /
200^{75\$}



NONINO – Grappa Lo Chardonnay Bianco – 2L

FRIOUL, ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14880467

PAYS

Frioul – Italie

FORMAT

2000

TYPE DE PRODUIT

Grappa

CÉPAGE

Pomace sélectionnée et égrappée de raisins Chardonnay.

ALCOOL

41

DISTRIBUTION

Importations Privées

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vieilli 6 mois en barriques français (225/L)

DISTILLATION –

Le marc de raisin sélectionné et égrappé est récolté frais et moelleux. La fermentation a lieu sous vide dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La distillation discontinue 100% artisanale a lieu dans des réservoirs à vapeur exclusifs. Le marc est distillé immédiatement après la fermentation, en même temps que la récolte, afin de préserver les caractéristiques organoleptiques précieuses de la variété de vigne originale.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur claire

GUSTATIF

En bouche, de légères notes de chocolat et d'amandes fraîches.

OLFACTIF

Parfum de pomme dorée et de pain fraîchement cuit, de vanille et de pâtisserie.

ACCOMPAGNEMENT

Accompagne parfaitement les poissons et les sushis. Une ou deux cuillerées de Grappa Nonino Monovitigno Chardonnay bianco peuvent être ajoutées après avoir grillé le riz, pour rehausser l'arôme d'un risotto. Lors de la cuisson d'une viande, vous pouvez également en verser un petit verre à mi-cuisson.

ACCOMPAGNE

Poissons, Sushis

TEMPÉRATURE

Servir à environ 12°C ou très froid dans un verre tulipe. Avant de déguster, la grappa doit reposer dans le verre pendant quelques minutes : en prenant de l'oxygène, les parfums s'exaltent et l'harmonie nez-bouche est complète.