

NONINO

Distillatori in Friuli dal 1897



NONINO – Grappa Tradizione Noni no 41 en barriques – 1000 ml ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15007328

PAYS
Italie

FORMAT
1000

TYPE DE PRODUIT
Grappa

CÉPAGE

Sélection de marc de raisins blancs et rouges.

ALCOOL

41

DISTRIBUTION

Importations Privées

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

En pureté en milieu anaérobie en cuves d'inox, immédiatement suivie de distillation pour éviter les fermentations secondaires nocives.

DISTILLATION –

Abandonné avec la coupe des têtes et des queues. Alambics à vapeur en cuivre rénovés par Benito Nonino. La distillation se fait très lentement pour permettre aux composants volatils responsables des parfums de s'évaporer correctement et par conséquent, d'obtenir une condensation en gardant intactes les précieuses caractéristiques organoleptiques du cépage choisi.

DÉGUSTATION

VISUEL

Ambrée

ACCOMPAGNEMENT

S'accompagne à merveille avec un risotto crémeux, du prosciutto et des biscuits italiens.

ACCOMPAGNE

Apéro, Charcuteries, Pâtes, Desserts

GUSTATIF

Élégante, fraîche et cristalline.

TEMPÉRATURE

12°C ou dans un verre tulipe glacé

67⁷⁵\$

CARTON
DE 6 /
406^{50S}

