

# NONINO

Distillatori in Friuli dal 1897



## NONINO – Grappa Il Prosecco Bianco – 2000ml FRIUL, ITALIE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14900798

**PAYS**  
Frioul – Italie

**FORMAT**  
2000

**TYPE DE PRODUIT**  
Grappa, Spiritueux

**CÉPAGE**  
Glera 100%

**ALCOOL**  
38

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation sous vide, dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, immédiatement suivie d'une distillation afin d'éviter les fermentations secondaires nocives. Distillation 100% artisanale dans des alambics à vapeur. La recherche continue et l'innovation de Benito Nonino demande l'élimination des têtes et des queues, permet de sélectionner la partie la plus pure de la grappa: le coeur. Les distilleries Nonino distillent le grignons immédiatement après la fermentation, au moment même de la récolte, afin de préserver les caractéristiques organoleptiques précieuses de la variété de vigne originale et ainsi obtenir une grappa de qualité absolue. Reste de six mois à un an dans des réservoirs en acier inoxydable.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Incolore

#### GUSTATIF

Élégant, frais et léger, avec une pointe de douceur rappelant le délicat parfum de fleurs d'acacia et pomme d'Or.

#### ACCOMPAGNEMENT

Avant d'être goûté, la grappa doit reposer dans le verre pendant quelques minutes: en prenant de l'oxygène, les parfums sont exaltés et l'harmonie nez-palais est complétée. À siroter ou déguster à la fin d'un repas ou à n'importe quel moment de la journée, un réel plaisir!

#### TEMPÉRATURE

12°C ou dans un verre tulipe glacé

193<sup>50\$</sup>

CARTON  
DE 1 /  
193<sup>50\$</sup>

