

NONINO

Distillatori in Friuli dal 1897



235^{50\$}

CARTON
DE 1 /
235^{50\$}



NONINO – Grappa Il Prosecco Barriques – 2000 ml FRIOUL, ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15007344

PAYS
Frioul – Italie

FORMAT
2000

TYPE DE PRODUIT
Grappa, Spiritueux

CÉPAGE
Glera

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
Ambrée.

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!

ACCOMPAGNE
Apéro, Desserts

GUSTATIF

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

TEMPÉRATURE

12°C ou dans un verre tulipe glacé