

# NONINO

Distillatori in Friuli dal 1897

## NONINO – L'acquavite Il Fragolino – 2000 ml ITALIE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP15008195

**PAYS**  
Italie

**FORMAT**  
2000

**TYPE DE PRODUIT**  
Grappa

**CÉPAGE**  
Raisins Fragolino

**ALCOOL**  
38

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées



### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

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

#### DISTILLATION –

Distillation 100% artisanale: La distillation se fait très lentement pour permettre aux composants volatils responsables des parfums de s'évaporer correctement et par conséquent, de permettre la condensation en gardant intactes les précieuses caractéristiques organoleptiques du cépage choisi.

### DÉGUSTATION

#### ACCOMPAGNEMENT

S'accompagne bien avec sushis, poissons et desserts à la crème et au chocolat.

#### TEMPÉRATURE

12°C ou dans un verre tulipe glacé

#### ACCOMPAGNE

Apéro, Poissons, Sushis, Desserts

270<sup>00</sup>\$

CARTON  
DE 1 /  
270<sup>00</sup>\$

