

NONINO

Distillatori in Friuli dal 1897



200^{75\$}

CARTON
DE 1 /
200^{75\$}



NONINO – LO Chardonnay Aged 12 months – 2L ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14880301

PAYS
Italie

FORMAT
2000

TYPE DE PRODUIT
Spiritueux

CÉPAGE

Pomace sélectionnée et égrappée de raisins Chardonnay.

ALCOOL

41

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. Repose 12 mois en barrique.

SPÉCIFICITÉS –

Aucun intrant, ni colorant. 100% naturelle.

DISTILLATION –

Distillation 100% artisanale par lot dans des alambics à vapeur avec l'élimination des têtes et des queues, permettant de sélectionner la partie la plus pure de la Grappa: le coeur. Les grignons sont distillés immédiatement après la fermentation, au moment de la récolte, afin de préserver les caractéristiques organoleptiques précieuses de la variété de vigne originale et ainsi obtenir une Grappa de qualité absolue.

DÉGUSTATION

VISUEL

Légèrement ambré.

GUSTATIF

En bouche, un parfum de chocolat et d'amendes juste décortiquées

ACCOMPAGNE

Apéro, Desserts

OLFACTIF

Raffinée et élégante, elle rappelle l'odeur du pain, de la vanille et de pâtisserie.

TEMPÉRATURE

Servi à la température ambiante dans un grand verre en forme de ballon.