

# NONINO

Distillatori in Friuli dal 1897



## NONINO – Amaro Quintessentia – 2L FRIOUL, ITALIE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14882139

**PAYS**  
Frioul – Italie

**FORMAT**  
2000

**TYPE DE PRODUIT**  
Spiritueux

### CÉPAGE

Quintessentia d'herbes avec une portion de distillat de raisin Nonino

**ALCOOL**  
35

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Alcool de base infusé avec une trentaine d'herbes différentes (recette secrète Nonino) auquel est ajouté un petit pourcentage de grappa vieilli 5 ans.

Vieilli 6 mois en barriques français (225/L).

#### SPÉCIFICITÉS –

Le taux élevé d'alcool de l'Amaro vient balancer le coté sucré de celui-ci.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Belle couleur dorée.

#### GUSTATIF

Les nuances d'herbes perçues par le nez se retrouvent en bouche, enrichies du goût de la grappa vieillie en barriques. Un amer très sapide et digeste.

#### TEMPÉRATURE

Température ambiante

#### ACCOMPAGNE

Desserts

#### OLFACTIF

Nez inspirant d'herbes aromatiques et de quelques notes vanillées.

#### ACCOMPAGNEMENT

C'est un amer à déguster seul après le repas pour aider la digestion. Il peut aussi se servir en cocktails ou encore comme apéritif sur glace avec une tranche d'orange. Accompagne très bien le tiramisu et les biscottis.

#### TEMPS DE GARDE

Bien entreposé, cet amer peut se conserver plusieurs années.

150<sup>50\$</sup>

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

