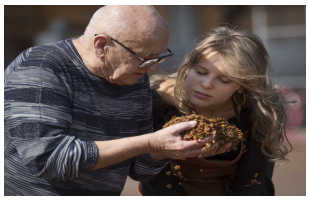
NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

47^{75}



NONINO – Amaro Quintessentia
ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10999073

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

PAYS
Italie

ALCOOL
35

FORMAT
700

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Spiritueux

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Frioul, Italie

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON 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 de chêne français de 225 L.

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

DÉGUSTATION

VISUEL
Belle couleur dorée.

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

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.

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.

TEMPÉRATURE
Température ambiante

TEMPS DE GARDE
Bien entreposé, cet amer peut se conserver plusieurs années.

ACCOMPAGNE
Desserts