

NONINO

Distillatori in Friuli dal 1897



NONINO – Friulana alla Ruta – 700ml ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14880678

PAYS
Italie

FORMAT
700

TYPE DE PRODUIT
Grappa

CÉPAGE

Raisins blancs et noirs provenant des vignobles du Frioul

ALCOOL

43

DISTRIBUTION

Importations Privées

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Cette grappa est produite artisanalement par la famille Nonino suivant une ancienne tradition à partir de raisins blancs et noirs provenant des vignobles du Frioul, fermentés en cuves inox à température contrôlée. Dès la fermentation terminée, le marc est retiré et mis à distiller tranquillement dans un alambic en cuivre chauffé à la vapeur, suivant une ancienne tradition artisanale. La tête et la queue du distillat sont retirées et seul le corps très pur est conservé. À cette grappa, on ajoute de la rue – une herbe aromatique cultivée dans le jardin familiale de Nonino. La grappa est ensuite mise à reposer pendant six à douze mois en cuves inox à température contrôlée.

DÉGUSTATION

VISUEL

Belle couleur limpide et cristalline.

GUSTATIF

Puissante, typiquement herbacée, légèrement amère grâce à la rue et ses propriétés digestives, cette grappa est persistante en finale.

TEMPÉRATURE

Servir dans un verre tulipe glacé à environ 12 °C

OLFACTIF

Le nez puissant et intense offre des notes légèrement herbacées.

ACCOMPAGNEMENT

Cette grappa à la rue offre des qualités digestives extraordinaires grâce à la rue. Elle se boit à la fin d'un repas ou à tout autre moment de la journée.

55⁷⁵\$

CARTON
DE 6 /
334⁵⁰\$

