DRINKS.

Nonino Grappa Il Moscato 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701025
Alcool	41%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Frioul
Embouteilleur	NONINO distillatori Via Aquileia, 104 33050 - Pavia di Udine Italien
Marque	Nonino
Type	Grappa
L'usage	pur ou pour divers cocktails
Dégustation	A dominance florale, notes de roses, mais aussi nuances de sauge et de vanille
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Fabriquée à partir de marc de raisin muscat, stockée dans des cuves en acier jusqu'à un an
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Pourquoi cette grappa est appelée «il Moscato»? Eh bien, parce qu'elle est fabriquée en distillant le marc

de raisins de la variété Muscat. Le processus artisanal se déroule dans des alambics en cuivre, dans lesquels les composants volatils, ainsi que tous les arômes souhaités sous forme de vapeur se condensent à nouveau. Le produit repose dans des réservoirs en acier entre six et douze mois avant d'être embouteillé. Les odeurs agréables de roses, de sauge et de vanille se déploient merveilleusement lorsque la grappa est servie à 12° C et qu’elle repose pendant quelques minutes dans le verre avant d’être bue. Mais cela ne signifie pas que ce spiritueux à 41% ne peut pas être utilisé comme un ingrédient de cocktail. Pour une bonne association nourriture-boisson, il faut essayer la Nonino Grappa Il Moscato avec des gâteaux crémeux, de la crème glacée ou de la salade de fruits.