

# DRINKS.

## Nonino Grappa Tradizionale 41° 100cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 701506   |
| Alcool                  | 41%  |
| Contenu                 | 100cl  |
| Pays                    | Italie   |
| Région                  | Frioul   |
| Embouteilleur           | NONINO distillatori Via Aquileia, 104<br>33050 - Pavia di Udine Italien  |
| Marque                  | Nonino   |
| Type                    | Grappa   |
| L'âge                   | 6-12 mois  |
| L'usage                 | pur comme digestif ou en<br>accompagnement de repas (refroidi à<br>12°C), aussi pour divers long drinks<br>(par ex. avec du Tonic) et pour la<br>cuisine.. |
| Dégustation             | goût frais de raisins.   |
| Désignation commerciale | Grappa   |
| Détails                 | fabriquée à partir de marc blanc et<br>rouge   |
| Ingrédients             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16<br>Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.<br>1169/2011 nicht erforderlich.   |



### Description

La Grappa Tradizionale est produite chaque année peu de temps après la vendange à partir de marcs provenant d'une sélection de raisins blancs et rouges, le volume de production dépendant du succès de l'année de récolte. Après une fermentation contrôlée dans des cuves en acier inoxydable, la matière première est distillée en discontinu selon un procédé artisanal traditionnel dans un alambic à vapeur en cuivre. En retirant le «haut» et le «bas» du distillat, ce qui est courant dans l'industrie des spiritueux de qualité supérieure, seule la partie de la plus haute qualité est ensuite transformée. Afin de maintenir les caractéristiques organoleptiques des cépages respectifs (organoleptique = stimulation des organes sensoriels), la distillation est très lente. La grappa repose ensuite pendant six à douze mois dans des récipients en acier inoxydable. La Grappa Tradizionale 41° dégage davantage d'arômes si elle repose quelques minutes dans le verre avant la dégustation et peut être combinée avec de l'eau tonique. La grappa est également utilisée dans la cuisine, par exemple pour affiner la pâte à gnocchi, le risotto ou la viande.