

DRINKS.

Nonino Grappa Vendemmia 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701507
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Italie
Région	Frioul
Embouteilleur	NONINO distillatori Via Aquileia, 104 33050 - Pavia di Udine Italien
Marque	Nonino
Type	Grappa
L'âge	6-12 mois
L'usage	pur comme digestif ou en accompagnement de repas (refroidi à 12°C), aussi pour divers cocktails.
Dégustation	Parfum floral aromatique et fruité avec des notes d'abricots, de raisins secs et de pommes vertes.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	fabriquée à partir de marc des variétés Pinot et Malvoisie
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La Grappa Vendemmia, affinée en fûts, est produite chaque année peu de temps après la vendange à partir d'une sélection de marcs cépages Pinot et Malvoisie, 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 Vendemmia dégage davantage d'arômes si elle repose quelques minutes dans le verre avant la dégustation. Servie dans un verre tulipe à 12°C, la grappa libère des arômes d'abricot, de pomme verte et de raisins secs. Le spiritueux à 40% peut également être combiné avec divers ingrédients de cocktail. Ceux qui apprécient la bonne nourriture devraient la boire avec du poisson, des sushis, de la crème glacée ou une salade de fruits.