

DRINKS.

Nonino Grappa Vendemmia Riserva de Annata 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701508
Alcool	41%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Frioul
Embouteilleur	NONINO distillatori Via Aquileia, 104 33050 - Pavia di Udine Italien
Marque	Nonino
Type	Grappa
L'âge	18 mois
L'usage	pur à température ambiante
Dégustation	odeurs de vanille, de pâtisserie et de chocolat.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	fabriquée à partir de marc du Frioul, mûrit pendant 18 mois en fûts de chêne du Limousin et dans d'anciens fûts de sherry, sans ajout de colorant.
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, 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 18 mois dans des fûts en chêne du Limousin de 225L et dans d'anciens fûts de sherry. La Grappa Vendemmia Riserva est idéalement servie à température ambiante dans un verre ballon et accompagne à merveille les fromages, le foie gras, le chocolat noir, les gâteaux ou les desserts au chocolat.