

DRINKS.

Nonino Grappa Monovitigno Prosecco Riserva 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701509
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	24 mois
L'usage	pur à température ambiante ou dans des cocktails
Dégustation	odeurs d'amandes, de pommes vertes, de fleurs, de vanille et de chocolat.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Fabriquée à partir du marc de la variété Glera (anciennement Prosecco), mûrit pendant 24 mois en barriques et petits fûts, sans adjonction de colorants.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Cette grappa est fabriquée à partir de raisins de la variété Glera, originaires de la région Frioul-Vénétie julienne. Le cépage s'appelait autrefois Prosecco, mais en 2009, le ministère italien de l'Agriculture a décidé que, désormais, le Prosecco ne pouvait être utilisé que pour l'appellation d'origine du célèbre vin mousseux. Cette variété a donc été renommée. Après une distillation discontinue dans des alambics à vapeur modernisés, par lesquels passent toutes les grappas Nonino, l'eau-de-vie de marc mûrit pendant 24 mois dans des barriques de 225L et dans des petits fûts. Elle développe non seulement des arômes de vanille, de chocolat, d'amande et de fleurs, mais gagne aussi une coloration dorée, c'est pourquoi aucun colorant supplémentaire n'est nécessaire dans ce cas. Les arômes sont encore meilleurs lorsque la grappa repose quelques minutes dans le verre avant la dégustation. Servie à température ambiante, la Grappa Monovitigno Prosecco Riserva est un accompagnement idéal pour le foie gras, le chocolat noir, les gâteaux et les pâtisseries au chocolat.