

DRINKS.

Grappa Nardini Bianco 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article | 100715 |
| Alcool | 50% |
| Contenu | 100cl |
| Pays | Italie |
| Région | Vénétie |
| Embouteilleur | Dietta Bortolo Nardini S.P.A., Ponte Vecchio 2, 36061 Bassano del Grappa (VI), Italien |
| Marque | Nardini |
| Type | Eau-de-vie de marc de raisin italienne |
| L'usage | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails |
| Dégustation | Avec des notes de thé au jasmin, de cannelle, de citron, de miel d'acacia et de pain d'épices. |
| Désignation commerciale | Grappa |
| Détails | distillée à la vapeur d'eau sous vide |
| Ingrédients | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011. |



Description

La distillerie Bortolo Nardini utilise le procédé à la vapeur, au cours duquel la distillation s'effectue soit dans des récipients à vide, soit dans des colonnes. L'entreprise dispose de sites de production à Bossano

del Grappa et Monastier di Treviso, situés à environ une heure de route l'un de l'autre. Le siège historique, sur la rivière Brenta en Vénétie, où Bartolo Nardini a ouvert sa distillerie en 1779 avec une «Grapperia» attenante, fonctionne aujourd'hui en tant que boutique, bar, attraction touristique et garage créatif. A l'occasion du 225ème anniversaire de sa fondation en 2004, l'entreprise a inauguré deux bulles en verre futuristes ("Bolle"), dans lesquelles se trouvent un laboratoire de recherche, un centre d'accueil et une salle de réception. Nardini a toujours accueilli l'innovation et le changement à bras ouverts. En 1860, la nouvelle technologie de la distillation à la vapeur a été introduite, et environ un siècle plus tard, le vieillissement en fût et la distillation sous vide ont été introduits. La Grappa Bianco est un classique intemporel de la distillerie, fabriquée à partir de marc de la région Frioul-Vénétie julienne. Elle convient aussi bien à la dégustation pure, après un repas, qu'à la préparation de cocktails.