

DRINKS.

Nonino Amaro Quintessentia 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407925
Alcool	35%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Frioul
Embouteilleur	Nonino Distillatori S.r.l., Via Aquileia 104, Fr. Percoto, 33050 Pavia di Udine, Italia
Marque	Nonino
Type	Liqueur aux herbes
L'usage	Comme digestif à température ambiante, chaud en Punch ou pour une variété de boissons apéritives
Dégustation	Goût aigre-doux avec de l'orange, du caramel, de la quinine, de la gentiane, de l'abricot et des épices subtiles.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée à base d'eau-de-vie de raisin affinée et d'herbes sélectionnées
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Additifs	Caramel au sucre ammoniacal E150c



Description

La marque Nonino est d'habitude connue pour ses grappas. Cependant, l'"Amaro" est une liqueur italienne à base de plantes. Elle est composée d'eau, d'alcool, de sucre, d'arômes naturels, d'eau-de-vie de raisin affinée et de colorant caramel - les ingrédients sont affichés en italien sur le devant de la bouteille. L'eau-de-vie de raisin de Nonino UE est distillée à partir de la peau, de la pulpe et du jus des raisins et mûrit pendant au moins 12 mois dans des fûts de chêne français et d'anciens fûts de sherry. Les arômes de plantes, qui lui sont ajoutés, comprennent le thym, l'écorce de quinquina, la racine de gentiane et le vermouth - une plante par ailleurs typique de l'absinthe. Le goût de cette liqueur, relativement forte avec 35% d'alcool, est dominé par des notes douces-amères. Dans les années 1930 déjà, la famille Nonino produisait un Amaro similaire - mais à cette époque, il était encore raffiné avec de la grappa. En 1992, la recette a été modifiée et le Nonino Amaro Quintessentia a été créé.