

DRINKS.

Nonino Grappa Vendemmia 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408490
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Frioul
Embouteilleur	NONINO Distillatori, Via Aquileia 104, 33050 Pavia di Udine, Italia
Marque	Nonino
Type	Grappa
L'âge	6-12 mois
L'usage	Pur comme digestif ou en accompagnement d'un repas (refroidi à 12°C), également pour réaliser divers cocktails
Dégustation	Nez: parfum aromatique-fleuri. Palais: goût fruité avec des notes d'abricots, de raisins secs et de pommes vertes.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Fabriquée à base de marc des cépages Pinot et Malvoisie
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 Grappa Vendemmia est produite chaque année, peu après la récolte des raisins, à partir d'une sélection de marcs des cépages Pinot et Malvoisie, la quantité produite dépendant du succès de l'année de récolte. Après la fermentation contrôlée dans des cuves en acier inoxydable, la matière première est distillée selon un procédé discontinu dans un alambic à vapeur en cuivre, toujours selon la tradition artisanale. En séparant les parties supérieures et inférieures, ce qui est courant dans l'industrie des spiritueux de qualité supérieure, on s'assure que seule la partie du distillat de la plus haute qualité est traitée. Afin de préserver les caractéristiques organoleptiques des cépages respectifs (organoleptique = stimulation des organes sensoriels), la distillation est effectuée très lentement. Une période de repos de six à douze mois est alors prescrite pour la grappa, qui se déroule également dans des cuves en acier inoxydable. Avant la dégustation, la Grappa Vendemmia doit reposer dans le verre pendant quelques minutes, ce qui permet de renforcer son bouquet. Servie à 12°C dans un verre en forme de tulipe, la grappa dégage des arômes d'abricot, de pomme verte et de raisins secs. L'alcool à 40% peut également être combiné avec divers ingrédients de cocktail. La Grappa Vendemmia accompagne à merveille le poisson, les sushis, la crème glacée ou la salade de fruits.