

DRINKS.

Nonino Grappa Cuvée Millesimata 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701510
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Frioul
Embouteilleur	NONINO distillatori Via Aquileia, 104 33050 - Pavia di Udine Italien
Marque	Nonino
Type	Grappa
L'usage	pur à température ambiante ou dans des cocktails
Dégustation	harmonieux d'après les raisins.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Fabriquée à partir de grappas pures et distillées séparément provenant des cépages Friulano, Moscato et Malvasia.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	im Umkarton



Description

Pour comprendre ce qui est écrit sur l'emballage de cette grappa, il faut connaître un peu d'italien. L'entreprise traditionnelle Nonino commercialise sa grappa à l'échelle internationale dans un design original avec du texte italien, un véritable succès. La Cuvée Millesimata est un assemblage de différentes eaux-de-vie de marc de raisin pur de la série Monovitigno (mono-cépage) qui, dans ce cas, sont produites à partir des cépages Friulano, Moscato et Malvasia. Le Friulano est un cépage autochtone du Frioul et de la Vénétie. Le cépage blanc est également cultivé au Chili, en Argentine et en Russie et est considéré comme ayant une forte croissance et produisant de bonnes récoltes. Le Moscato (Muscat) est cultivé mondialement, déjà dans l'Egypte ancienne et la Perse. Cela en fait l'un des plus anciens cépages de vin blanc, dont il existe plus de 200 variétés. Les cépages de la famille Malvasia sont très répandus dans les pays du sud de l'Europe comme l'Italie, l'Espagne, le Portugal et la Croatie et proviennent en partie de la Grèce antique. La tradition de la grappa chez Nonino remonte à 1973, lorsque Benito et Giannola Nonino ont présenté leur spiritueux révolutionnaire à base de raisin Picolit. Aujourd'hui, la gamme comprend des grappas de Chardonnay, Merlot, Glera et Sauvignon Blanc. Pour la Cuvée Millesimata, le marc des cépages précités fait l'objet d'une distillation artisanale individuelle, avant d'être assemblé de manière harmonieuse.