



ACQUISTATO IL

Chinotto Portofino

Prodotto con una bassa percentuale di caramello, è un chinotto nuovo ma tradizionale allo stesso tempo.

Il piacere che dona un Chinotto fresco, servito in un bel bicchiere ghiacciato, specie in una giornata calda, è difficile da descrivere. Non esiste, infatti, bevanda più dissetante e gustosa. Se poi il Chinotto in questione è il Niasca Portofino, il risultato sarà ancora migliore. Differente per definizione, è prodotto con una bassa percentuale di caramello, sostituito con la dolcezza e il profumo del geranio. Il risultato è un chinotto nuovo ma tradizionale allo stesso tempo. Prodotto esclusivamente con chinotti provenienti dalle colline liguri, viene messo in infusione intero per permettere al frutto di sprigionare tutta la sua forza amaricante. Il Chinotto Niasca Portofino si beve rigorosamente liscio, in un bel tumbler pieno di ghiaccio.



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza Italia

Uve

Gradazione
Temp. Servizio
Quando Berlo Cocktail party, after dinner

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Il chinotto Niasca Portofino è differente per definizione. Allo scopo di creare il primo chinotto dissetante, è prodotto con una bassa percentuale di caramello, sostituito con la dolcezza e il profumo del geranio. Il risultato è un chinotto nuovo ma tradizionale. Contiene solo chinotto ligure, che viene messo in infusione intero per permettere al frutto di sprigionare tutta la sua forza amaricante. Per bilanciare questa caratteristica, il geranio dona freschezza e leggiadria e garantisce la perfetta armonia di sapori.