ACQUISTATO IL .....

Amaro Nonino "Quintessentia"



Dalla "Migliore Distilleria del Mondo 2019", un amaro che lascia certamente il segno

Dalla "Migliore Distilleria del Mondo 2019", un amaro che lascia certamente il segno. E' Quintessentia di Nonino, a base di erbe, spezie, frutta, bacche e radici. Arricchita da ÙE, la pregiata Acquavite d'Uva Nonino, e invecchiata in barrique di Limousin, Nevers e piccole botti Ex-Sherry. Ci rimane per non meno di 12 mesi, al sicuro nella cantina di invecchiamento, sotto sigillo dell'Agenzia delle Dogane. Un'attesa che si ripaga ampiamente fin dal primo sorso, quando si scopre un liquore caratterizzato da un colore ambrato, non dark, e che rivela un perfetto bilanciamento tra tutte le sue componenti. La morbidezza dell'Amaro Nonino accompagna il sorso, dove si rivelano sentori di erbe e note agrumate. Servito a temperatura ambiente, permette di concludere bene un pranzo o una cena tra amici, specie con cioccolato fondente. Caldo, invece, diventa l'ingrediente giusto di un Punch. Splendido anche come aperitivo, servito fresco con ghiaccio e una fetta d'arancia, è anche l'ingrediente di fantastici cocktail.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Amaro
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	35% vol
Temp. Servizio	Servire a temperatura ambiente, on the rocks con fetta d'arancia oppure in incredibili cocktail.
Quando Berlo	After Dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Il colore ambrato e non dark prova fin dal primo sguardo l'equilibrio e la morbidezza dell'Amaro Nonino. Al naso e al palato l'armonia si conferma con uno straordinario sentore di erbe e di note agrumate.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821