



ACQUISTATO IL .....

## Grappa Nonino "41°"



Svinando®

## Un distillato di casa Nonino, elegante, fresco e cristallino

Della distilleria di casa Nonino, questa 41° è una delle grappe più premiate, sia a livello nazionale che internazionale. Ed è certamente una delle più rappresentative dell'azienda. E' prodotta a partire da vinacce selezionate e diraspate. Sia uve bianche che rosse. Il segreto, però, risiede soprattutto nella delicata tecnica di distillazione. Discontinua, super delicata, con taglio delle teste e delle code, all'interno di un alambicco in rame a vapore. Difficile immaginare qualcosa di più gentile. Il risultato? Un distillato elegante, fresco e cristallino che va servito a 12° circa, o in un bicchiere ghiacciato aperto a corolla di tulipano. Prima dell'assaggio, la Grappa deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi. Non c'è modo migliore per chiudere un pranzo.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Grappa

**Provenienza** Italia

### Uve

**Gradazione** 41% vol

**Temp. Servizio** Servire a 12°C circa in bicchiere aperto a corolla di tulipano

**Quando Berlo** After dinner

**Abbinamento  
Vinificazione**

**Sensazioni** Elegante, fresca e cristallina.