ACQUISTATO IL .....

Grappa Nonino "Optima"



Optima (ed elegante) Grappa Nonino, 100% artigianale e 0% addizionata di coloranti artificiali

Optima di nome. Ottima di fatto. Stiamo parlando di una delle buone grappe firmate Nonino, 100% artigianale e 0% addizionata di coloranti artificiali. Optima è una Grappa ottenuta dalla lavorazione di vinacce di uve bianche e rosse del Grave e dei Colli del Friuli in un alambicco in rame a vapore. La delicata colorazione che la caratterizza, invece, è dovuta al lento invecchiamento di 12/18 mesi in barrique e piccole botti. Imbottigliata a 41 gradi, va servita a temperatura ambiente in un bicchiere ampio tipo balloon. Il lento contatto con l'ossigeno, infatti, permetterà al distillato di sviluppare tutto il suo elegante bouquet, dove sarà facile distinguere anche leggeri sentori di vaniglia, dovuti proprio al prolungato passaggio in legno. Da provare in abbinamento ai formaggi, al fois gras, ma anche al cioccolato e ai dolci secchi o a base di cioccolato. Perfetta per accompagnare una lunga serata di chiacchiere con gli amici.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	41% vol
Temp. Servizio	Servire a temperatura ambiente in bicchiere ampio tipo balloon.
Quando Berlo	After dinner
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	Elegante con leggero sentore di vaniglia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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