



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 Mixer

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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821