



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.