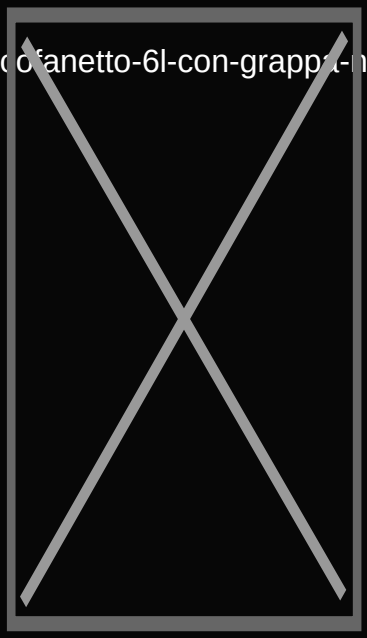
Le novità Nonino in vista delle festività 2018



cofanetto-6l-con-grappa-nonino-riserva-aged-24-years-5ebcb83a

GRAPPA NONINO RISERVA Aged 24 Years 100% SHERRY CASK

SOTTO SIGILLO

MATERIA PRIMA
Vinacce fresche di uve del Friuli, selezionate dalla famiglia Nonino.

FERMENTAZIONE
In tini in acciaio inossidabile.

100% DISTILLAZIONE CON METODO ARTIGIANALE Distillata in alambicco discontinuo a vapore in rame secondo l’antica tradizione di famiglia in particolari esclusivi alambicchi a vapore in rame, rinnovati da Benito Nonino. La distillazione 100% con metodo artigianale avviene molto lentamente con il taglio al momento opportuno, cotta per cotta, conservando esclusivamente la parte più pura e migliore della grappa, il cuore. Ogni cotta è un unicum “evento unico”. Benito Nonino segue personalmente le fasi della distillazione per garantire la più alta qualità della Grappa.

INVECCHIAMENTO NATURALE 24 anni sotto sigillo e sorveglianza permanente dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli nelle piccole botti:
Sherry cask Oloroso n° 354 l.a. 162, inizio invecchiamento 2 gennaio 1994
Sherry cask Oloroso n° 364 l.a. 180, inizio invecchiamento 24 maggio 1994
Le date dell’invecchiamento della GRAPPA NONINO RISERVA Aged 24 Years sono consultabili sui registri della Nonino vidimati dall’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

FINE INVECCHIAMENTO
Estratti il 28 giugno 2018 litri anidri 342 pari a litri idrati 795, ottenute 1135 bottiglie da 700 ml. Imbottigliata 0% coloranti.

TOSTATURA PICCOLE BOTTI
Tradizionale e artigianale.

GRADO
43% vol.

BOTTIGLIA
in vetro, pennellata a mano, in oro 24k e tagliata a mano “alla mola a diamante”. Catenina argentata.

CONFEZIONE
Singolarmente astucciata. Elegante cornice e cofanetto decorato.

DEGUSTAZIONE
Va servita a temperatura ambiente in bicchiere ampio tipo balloon. Prima dell’assaggio, GRAPPA NONINO RISERVA Aged 24 Years deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi i profumi si esaltano, l’armonia naso-palato si completa.

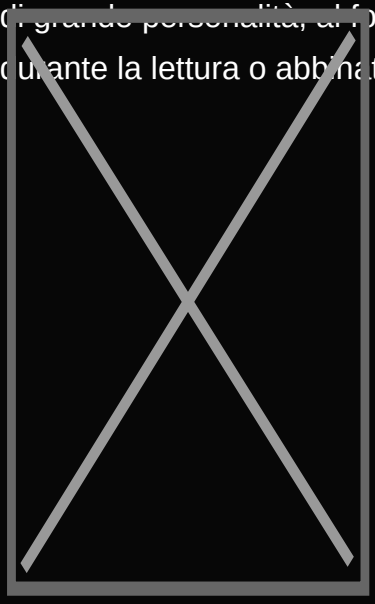
SENSAZIONE VISIVA
Colore oro ambrato.

SENSAZIONE OLFATTIVA
Intensa e ricca con sentore di crema, miele, frutta esotica, note di arancia e cioccolato. Affascinante sentore fumoso e profumo di bosco dopo la pioggia.

SENSAZIONE DEGUSTATIVA
Ricca e persistente, in bocca conferma le sfumature fruttate di albicocca, crema, frutta esotica, spezie. Affascinanti note fumose e di Sherry.

QUANDO E COME BERE

Intensa, rara e preziosa, GRAPPA NONINO RISERVA Aged 24 Years va servita a temperatura ambiente, in un bicchiere ampio tipo balloon. Perfetta in purezza, ma può essere abbinata ai formaggi di grande personalità, al foie gras, a dolci da forno, alla crema e al cioccolato. Compagna ideale durante la lettura o abbinata a un buon sigaro in un momento di relax.



L’Aperitivo Nonino Botanical Drink

Materia prima

Infuso di botaniche selezionate nobilitato da ÙE Monovitigno Fragolino della Vigna Nonino in Buttrio.

Gradi

21% vol.

Imbottigliamento

Bottiglia originale disegnata da Luca Cendali per la Collezione Nonino ÙE Cru Monovitigno Picolit, in vetro trasparente da 700 ml.

Confezione Imballo da 6 bottiglie per la capacità 700 ml.

Temperatura ottimale

Servire freddo a circa 6/7° o con ghiaccio

Gusto Freschezza agrumata con note floreali, fruttate e balsamiche. Leggermente amaricante.

Colore

Giallo solare energizzante.

Quando e come degustare

L’Aperitivo Nonino Botanical Drink Aperitivo fresco e vivace. Ideale in purezza on the rocks con ghiaccio e twist di lime o come light drink con 4cl de L’Aperitivo Nonino, 4cl di bollicine, ghiaccio e scorza di limone. Ottimo anche come ingrediente per cocktail.