

NONINO GRAPPA 43° 70CL



70cl

Fabricant

Nonino

Titre alcoométrique

43 %

Processus de fabrication

Le marc de raisin sélectionné et égrappé des vignobles du Frioul est d'abord fermenté dans des cuves en acier inoxydable afin d'en potentialiser le goût. Ensuite, la distillation se fait très lentement dans un alambic à vapeur en cuivre, selon la méthode traditionnelle de la famille. L'amont et l'aval sont séparés afin que seul le cour le plus aromatique trouve son chemin vers la bouteille. Avant la mise en bouteille, la grappa est stockée pendant six à douze mois dans des récipients en acier inoxydable.

42.00

(y compris la TVA)