

# VUISINÂR RISERVA

**NONINO**  
Distillers in Friuli since 1897



La grappa es el destilado más antiguo y tradicional del norte de Italia, obtenido mediante la destilación de la parte sólida de la uva u orujo. El 1 de diciembre de 1973, Benito y Giannola Nonino crearon la grappa monovarietal Monovitigno® Nonino, destilando el orujo de las uvas Picolit solamente, revolucionando así el método de producción. El éxito de este método a lo largo de los años ha sido tal que, destiladores italianos y del resto del mundo se han visto obligados a seguirlo.

La grappa Vuisinâr Riserva se elabora de racimos seleccionados procedentes de las colinas orientales del Friuli y de la Grave. Una vez destilada, es envejecida durante tres años en pequeñas barricas de cerezo silvestre llamados Vuisinâr.

En la presentación, la etiqueta está impresa sobre una banda de esta misma madera, dándole un carácter muy particular. Es una grappa dulce, suave y delicada.

<b>Productor:</b>	Nonino - Grappa
<b>Origen:</b>	Italia / Friuli
<b>Graduación:</b>	41 °
<b>Presentación:</b>	70 cl.
<b>Producto base:</b>	Orujo seleccionado
<b>Fermentación:</b>	A temperatura controlada
<b>Tipo de destilación:</b>	En alambique discontinuo
<b>Crianza:</b>	2 años en pequeñas barricas de cerezo silvestre llamados Vuisinâr.
<b>Temperatura de servicio:</b>	12°C
<b>Modo de servicio:</b>	Antes de su degustación, la grappa debe reposar unos minutos en un vaso especial en forma de tulipán abierto: cuando se expone al oxígeno, los aromas se resaltan y la armonía entre el paladar y la nariz se perfecciona. Gracias a su elegancia y persistencia, puede ser bebida o degustada a sorbos o lentamente al final de una comida o en cualquier momento del día. Es un verdadero placer!
<b>Tipo de cierre:</b>	Rosca
<b>Tipo de espirituoso:</b>	Grappa

## MARIDAJE

Quesos, foie gras, chocolate, dulces a base de cacao.