

FRAGOLINO CRU MONOVITIGNO

 **NONINO**
Distillers in Friuli since 1897



Las Grappa Nonino Cru Monovitigno, se obtienen en cantidad limitada, estrechamente condicionada al resultado de la vendimia del año, de una selección de variedades autóctonas de Friuli, vinificadas separadamente.

Se destilan los hollejos de uvas sanas, seleccionadas en base a diferentes factores como la exclusividad de la zona geográfica, la orientación del viñedo, el sistema de plantación, etc?

Para acentuar su exclusividad y belleza, se confeccionan a mano, utilizando botellas de cristal soplado a mano con fuelle y fechadas, y con un tapón bañado en plata para el PICOLIT y cobre o latón para las otras variedades.

Productor:	Nonino - Grappa
Origen:	Italia / Friuli
Graduación:	45 °
Presentación:	50 cl., 100 cl.
Producto base:	Orujo seleccionado de la variedad Fragola del viñedo de Nonino
Fermentación:	A temperatura controlada
Tipo de destilación:	En alambique discontinuo de vapor
Crianza:	De 6 meses a 1 año en depósitos de acero inoxidable
Temperatura de servicio:	12°C
Modo de servicio:	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!
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Grappa

NOTAS DE CATA

Particularmente aromática. Con notas de arándano y frutas del bosque.