

IL MERLOT DI NONINO MONOVITIGNO

 **NONINO**
Distillers in Friuli since 1897



La GRAPPA MONOVITIGNO® es una grappa producida de una sola variedad, creada exclusivamente por la destilería Nonino. Es diferente al "cru monovitigno" por el origen de las uvas, que pertenecen en su mayoría de viñedos propios y a su envasado automático.

Suave y redonda, con esencia de pétalos de rosa y hueso de cereza.

Productor:	Nonino - Grappa
Origen:	Italia / Friuli
Graduación:	41 °
Presentación:	70 cl.
Producto base:	Orujo fresco seleccionado de la variedad Merlot
Fermentación:	En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada
Crianza:	De 6 meses a 1 año en depósitos de acero inoxidable
Temperatura de servicio:	12°
Modo de servicio:	Antes de su degustación, la grappa debe reposar unos minutos en una copa Tulipa: 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

Cristalina, suave y redonda con esencia de pétalos de rosa y hueso de cereza. En nariz, la frescura de su aroma recuerda al prensado del mosto.