

L'APERITIVO NONINO

 **NONINO**
Distillers in Friuli since 1897



En 2018, Cristina, Antonella y Elisabetta Nonino, inspiradas en los archivos familiares, revisan en clave contemporánea una antigua receta basada en una infusión de hierbas botánicas.

Las flores, raíces y frutos se seleccionan según el origen y características organolépticas, luego se secan a baja temperatura para mantener la intensidad natural de las fragancias, sabores y colores.

El filtrado de la luz conserva la frescura cítrica y modera la dulzura de los botánicos, que se mezclan con ÚE® Monovitigno® Fragolino.

Sin aditivos. 100% VEGETAL. Su color amarillo vivo es 100% natural, así como el sabor, fresco y balsámico.

Botella original diseñada por Luca Cendali para la colección Nonino ÚE® CruMonovitigno® Picolit, en cristal transparente de 700 ml.

Productor:	Nonino - Grappa
Origen:	Italia / Friuli
Graduación:	21 °
Presentación:	70 cl.
Producto base:	Infusión de botánicos seleccionados ennoblecidos con ÚE®Monovitigno® Fragolino del viñedo Nonino en Buttrio.
Modo de servicio:	Servir frío a unos 6/7 ° o con hielo. Para tomar solo, con hielo y un toque de lima. También en cóctel, con 4 cl. de L'Aperitivo Nonino, 2 cl. de vino espumoso, hielo y cáscara de limón.
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de espirituoso:	Licores

NOTAS DE CATA

Color amarillo vivo. Frescura cítrica con notas florales, afrutadas y balsámicas. Un poco amargo.