

Acquavite di Miele Millefiori

Bottiglia 0,500 Lt con astuccio in cartoncino

Categoria: acquavite di idromele (miele fermentato)

Gradazione: 40% Alc. Vol.

Distillazione: artigianale, metodo discontinuo con caldaie a vapore e colonna discontinua a basso grado; taglio di testa e coda eseguito manualmente ad ogni cotta dal Maestro Distillatore.

Invecchiamento: Certificato, all'interno dei nostri magazzini di invecchiamento sigillati dalla Agenzia delle Dogane

Durata dell'invecchiamento: 6 mesi certificati.

Materia Prima: miele millefiori. I costi molto alti della materia prima rendono questo distillato raro e prezioso.

Esame visivo: dal bel colore dorato intenso

Esame olfattivo: L'aroma sensuale e complesso di questa acquavite pervade i sensi proiettando chi degusta nella soleggiata campagna toscana. Si susseguono a ritmo incalzante sensazioni di sottobosco, distese di girasoli, pinete ombreggiate.

Esame gustativo: Di elegante sapidità, moderata dolcezza e gusto pieno, invita all'assaggio ed alla meditazione, offrendo al retrofatto note di cera e legni orientali, favorendo un estatico, completo abbandono.



Spiriti eccelsi per eccelsi spiriti




NANNONI
GRAPPE

2014 Medaglia Oro World Spirits Award
2015 Doppio Oro dell'anno China Wine Spirits Award
2016 Cinque Grappoli Bibenda alla distilleria
2016 Medaglia oro Konradin Selection
2015 4 Stelle Mundus Vini

Acquavite di Miele Millefiori



5 Grappoli di BIBENDA 2016



100% distillazione propria.
Invecchiamenti certificati.
Distillazione Artigianale.
Materie prime fresche.

Nannoni Grappe Srl
Loc. Aratrice, 135
58045 Civitella Paganico (GR) Italy
Tel. +39 0564 905204
Fax +39 0564905580

nannonigrappe@gmail.com - www.nannonigrappe.it