



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 2470200

**Viivakoodi:** 8000513202320

**Tilavuus:** l

**Alkoholi:** 42.00

**Laatikkokokoko:** pullo(a)

# Nardini Grappa Riserva 5 anni

Grappa & Ûe / Rypäleet:

59.80 €

*Kuvaus*

Hienostuneempi ja täyteläisempi versio perusgrapasta. Tuote on kypsennetty tislauksen jälkeen slovenialaisissa tammitynnyreissä vähintään viisi vuotta. Väritään kirkkaan vaaleankeltainen. Tuoksu on pehmeä, herkkä ja harmoninen, aromeina kirsikkaa, kaakaota ja vaniljaa. Johtuen kypsennyksestä, tämä grappa on maultaan hyvin pehmeää, intensiivisen pyöreää ja monimuotoisen mausteista. Oivallinen digestivi tukevan aterian jälkeen. Pullo tyylikkäässä puukotelossa.

*Tuottaja*

## Nardini

Bortolo Nardini perusti tislaamon Bassanoon vuonna 1779 Brenta-joen varteen, Ponte Vecchio-sillan kupeeseen ja tuo silta on edelleen kuvattuna Italian vanhimman tislaamon, Nardinin huippulaatuisten tuotteiden etiketeissä.

Nardini on yleisesti arvostettu Italian parhaimmaksi grappa- ja viinatisleiden tuottajaksi ja tuotteiden korkean laadun aistii jo heti ensi nuuhkaisulla. Vuosien aikana tekniikkaa on toki uudistettu ja tuotanto on siirretty kahteen uudempaan tislaamoon, joista toinen on perustettu vanhaan luostariin Trevison lähelle, mutta yritys on edelleen saman perheen omistuksessa. ”Innovation in the name of the tradition”, näin kuuluu Nardinin missio tislauksen uudistajana.

Nardinin innovaatioihin kuuluvat mm. höyry- ja vakuumitislauksen käyttöönotto sekä grapan kypsyttäminen tammitynnyreissä. 1900- luvun loppu ja uuden vuosituhannen alku ovat olleet voimakkaan kehityksen aikaa.

Viimeisimpänä valmistui uusi tuotekehitys- ja tapahtumakeskus Bolle, jonka futuristiset muodot suunnitteli arkkitehti Massimiliano Fuksas yrityksen 225-vuotisjuhlien kunniaksi. Myös vanhat perinteet ovat edelleen kunniaansa; alkuperäinen tislaamo toimii nykyisin museona, joka on ehdoton käynti-kohde Bassanossa vierailuille.