



Nardini alla Mandorla

Maustettu Viina / Rypäleet:

49.60 €

Kuvaus

Tämä mantelitle on vaalean oljen värinen. Tuoksu puhtaan mantelinen, hiukan mausteinen ja makeahko. Maku hyvin elegantti ja mantelinen sekä miellyttävän tasapainoinen. Jälkimakuna tulee voimakkuus ja hienostunut makeus. Tuote on parhaimmillaan aterian jälkeen, mutta sopii oivallisesti myös jäkiruokien mausteeksi ja juomasekoitusten ainesosaksi. Alkoholi 50 %, jäännössokeria 20 g/l.

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 vuosituhaten 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 vieraileville.

Ruoka:

Tuotenro: 2470300

Viivakoodi:

Tilavuus: 1

Alkoholi:

Laatikkokokoko: pullo(a)

www.viinitukku.fi

