

AMARO NONINO QUINTESSENTIA®
35% Alc/Vol 700 ML

COLORANTI
100%
VEGETALI

Come nasce Quintessentia Amaro Nonino

- 1933** Antonio Nonino, distillatore per tradizione, dà corpo alla sua passione per le migliori tradizioni friulane, elaborando attraverso l'arte alchemica infusi a base di grappa ed erbe di Carnia. Goccia dopo goccia nasce l'Amaro Carnia.
- 1984** Giannola e Benito Nonino onorano la preziosa tradizione di Antonio con una creazione per purezza unica al mondo. Goccia dopo goccia nasce **ÙE®**, l'Acquavite d'Uva.
- 1987** Nelle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta, ha inizio l'invecchiamento di **ÙE®** l'Acquavite d'Uva in barriques di essenze di legni diversi.
- 1992** Lo splendido risultato di **ÙE®** si fonde all'esperienza di Antonio Nonino. Goccia dopo goccia nasce Amaro Nonino Quintessentia® nobilitato da **ÙE®** invecchiata in barriques e piccole botti.

Materia Prima Quintessentia® di erbe arricchito da **ÙE®**, Acquavite d'Uva Nonino, invecchiata in barriques.

Gradazione 35% Alc/Vol

Imbottigliamento Non manuale - bottiglia in vetro trasparente da 700 ml non astucciata

Degustazione Di grande personalità, è un liquore elegante con straordinario sentore di erbe di montagna, nobilitato da **ÙE®** - Acquavite d'Uva Nonino invecchiata in barriques.

Quando e come degustare Amaro Nonino Quintessentia® A completamento di un pranzo, servito a temperatura ambiente come digestivo, servito caldo come NoninoPunch®, o in fantastici cocktail. Provalo anche come Aperitivo Nonino con ghiaccio e fetta di arancia bionda e nella versione **Giannola style** con 'bollicine' a piacere.

Codice EAN Bottiglia 80543008

Codice EAN Cartone da 6 Bottiglie 08002092010020

Bottiglie per Cartone N° 6

Misure Bottiglia (lpxh) Cm. 8,3 x 8,3 x 23,0

Misure Cartone (lpxh) Cm. 18,5 x 29,05 x 24,6

Cartoni per Pallet N° 60

Strati per Pallet N° 5

Cartoni per Strato N° 12

