





100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

Grappa Tradizione Nonino

	Grundstoff	Lagerung	Alkoholvolumen	Geschmack
Nonino 43°	Ausgesuchter und abgebeelter Trester aus den Weinbergen des Friauls	6-12 Monate in Edelstahl	43% vol.	Elegant, frisch und kristallklar, Duft von Brotkruste und Lakritz
Ruta	Ausgesuchter und abgebeelter Trester aus den Weinbergen des Friauls, biologisch angebaute Weinraute – Ruta Graveolens L. – aus dem Garten der Familie Nonino	6-12 Monate in Edelstahl	43% vol.	Grasig und typisch. Weinraute wirkt verdauungsfördernd.
Optima®	Ausgesuchter und abgebeelter weißer und roter Trester aus den Gebieten Grave und Colli im Friaul	12-18 Monate in kleinen Eichenfässern gereifter Grappa 0 % Farbstoffe	41% vol.	Leicht bernsteinfarben bedingt durch die Lagerung im Holz. Elegant mit leichter, holztypischer Vanillenote.
Vuisinâr® Riserva 2 Jahre	Ausgesuchter und abgebeelter weißer und roter Trester aus den Gebieten Grave und Colli im Friaul	Bis zu drei Jahren in kleinen Vuisinâr-Wildkirschholzfässern ausgebaut, Süßholz 0% Farbstoffe	41% vol.	Leicht bernsteinfarben bedingt durch die Lagerung im Holz. Elegant, milde, weich und delikat.

Was ist Grappa? Grappa ist das älteste und traditionsreichste Destillat Norditaliens. Er wird aus den festen Bestandteilen der Traube, dem Trester, destilliert. Am 1. Dezember 1973 revolutionieren Benito und Giannola Nonino, die Tradition aufrechterhaltend, die Produktion und Präsentation von Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren.

Fermentation In Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur und im Vakuum

**100 %
Handwerkliche
Destillation** Diskontinuierliche Destillation in exklusiven Dampfbrennkolben, die nach kontinuierlicher Forschung von Benito Nonino erneuert wurden. Dabei werden Vor- und Nachlauf vom reinsten Teil des Grappas, dem Herzstück, getrennt. Die Nonino Brennereien destillieren den Trester sofort nach der Fermentation parallel zur Weinlese; auf diese Weise bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Ursprungsrebe erhalten, und es entsteht ein Grappa von absoluter Spitzenqualität.

Produktion Hängt von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs ab

Abfüllung Maschinell – durchsichtige Glasflasche à 700 ml

Verpackung Auf Wunsch einzeln verpackt. 6er-Packung.

Verkostung Wird bei 12° C in einem tulpenförmigen Glas serviert. Vor der Verkostung muss der Grappa einige Minuten im Glas ruhen: Durch die Sauerstoffzufuhr entfaltet sich das Bouquet, die Harmonie von Duft und Geschmack wird vollkommen.

Wann und wie Nach dem Essen und zu jeder Tageszeit getrunken, genippt oder ausgekostet – eine Quelle des wahren Genusses!
Die gereiften Sorten sind ideal zum Abschluss eines Essens, eventuell zu Käse, Foie Gras, Schokolade, trockenem oder schokoladentragendem Gebäck oder auch zu einer guten Zigarre und zum Genuss mit Freunden.
Grappa Nonino 43° ist die perfekte Grundlage für **NONINOTONIC®** und andere fantastische Cocktails.



NONINO
Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it
33050 Percoto (Udine) Italia – Tel. +39 0432 676331 / Fax +39 0432 676038 / info@nonino.it

DIE KUNST DER DESTILLATION IST EIN PRIVILEG DER FAMILIE NONINO SEIT 1897

Ganz im Zeichen dieser Tradition revolutionieren Giannola und Benito Nonino mit ihren Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta am

1. Dezember 1973 die Produktion und Präsentation von Grappa in Italien und weltweit.

Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren, und verwandeln den Grappa vom Aschenputtel in die Königin der Destillate!

29. November 1975 Der Nonino Preis Risit D'Aur (goldener Schößling) wird mit dem Ziel ins Leben gerufen, die vom Aussterben bedrohten alten, autochthonen Rebsorten aus dem Friaul zu retten, die Genehmigung der EG für den Wiederaufbau von Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe und Ribolla Gialla zu erhalten und so die regionale Artenvielfalt zu schützen.

30. Juni 1977 Der Nonino Literaturpreis wird ins Leben gerufen und 1984 durch die internationale Sektion ergänzt.

27. November 1984 Der Traubenbrand UE® wird erfunden. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos erteilt.

15. November 1989 Die Noninos legen im Friaul einen eigenen Versuchsw Weinberg für die Herstellung des in seiner Qualität einmaligen Traubenbrands UE® an.

3. April 2000 Nach Jahren der Forschung kreieren Cristina, Antonella und Elisabetta GIOIELLO®. Dieses Destillat der 'Reinheit' wird aus reinem Honig gewonnen.

4. Dezember 2003 Der italienische Staatspräsident Carlo Azeglio Ciampi überreicht Giannola und Benito Nonino den renommierten *Premio Leonardo Qualità Italia* für die „Absolute Qualität, die Forschung und die Innovation... Die Noninos werden weltweit als die wahren Botschafter für den italienischen Grappa anerkannt“.

6. Dezember 2003 Die *New York Times* widmet der Familie Nonino das Saturday Profile „A *Dynamo and her Daughters turn leftovers to Gold*“.

3. Februar 2008 Die *Frankfurter Allgemeine Zeitung* widmet dem Nonino Grappa eine Seite im renommierten Wirtschaftsteil der Sonntagszeitung.

März 2010 New York, beim ersten *Ultimate Spirits Challenge*, an dem über 520 Destillate aus 42 Ländern teilnehmen, gewinnt der Grappa *Nonino il Merlot* den *Chairman's Trophy*, die höchste Auszeichnung in der Kategorie Brandy, Grappa und Brände aus aller Welt.

Dezember 2012 RAI 5 widmet der Familie Nonino und ihrem Grappa die 50-minütige Dokumentation: *Dynastien, Geschichten, Erzählungen und Erlebnisse jener, die Italien groß gemacht haben und machen*“.

Juni 2014 Der Nonino Grappa, die Ikone für handwerklich hergestellten Grappa, ist in „How It's Made“ (Wie wird was gemacht) im Discovery Channel zu sehen.

Februar 2015 Grappa Nonino, das Symbol italienischer Exzellenz, wird im Londoner Nobelkaufhaus Harrods neben den kostbarsten Spirituosen der Welt ausgestellt.

September 2015 F. Paul Pacult, laut *Forbes* „Amerikas führender Experte für Destillate“, zählt Grappa Nonino Monovitigno® Picolit erneut zu den weltbesten Top-Destillaten in der „HALL OF FAME“ der renommierten Zeitschrift SPIRIT JOURNAL.

Juni 2016 Grappa Nonino ist startklar, um mit Alitalia durch die Lüfte zu fliegen: Als globaler Botschafter für die Exzellenz der italienischen Grappa- und Destillat-Produktion und Destillationskultur wird Nonino zusammen mit einigen der größten italienischen Marken ausgewählt, um die höchste Ausdrucksform des Made in Italy über den Wolken in aller Welt zu vertreten.