





**100% NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT**

Grappa Nonino Cru Monovitigno®

	Grundstoff	Alkoholvolumen	Geschmack
Picolit Cru	Ausgesuchter Trester von Picolit Cru Trauben vom Nonino-Weinberg - Friaul Picolit ist eine sehr seltene autochthone Rebsorte aus dem Friaul.	50% vol.	Aristokratisch und kristallklar, der Geruch erinnert an honigtrunkene Bienenwaben, der Duft von Akazienblüten und reifen Quitten ist eindeutig.
Fragolino Cru	Ausgesuchter Trester von Fragolino Cru-Trauben vom Nonino-Weinberg - Friaul.	45% vol.	Besonders, aromatisch. Erinnert an Blaubeere und Waldbeeren.
Ribolla Cru	Ausgesuchter Trester von Ribolla Cru-Trauben vom Nonino-Weinberg - Friaul.	45% vol.	Elegant, frisch und leicht blumig Schioppettino Cru.
Schioppettino Cru	Ausgesuchter Trester von Schioppettino Cru-Trauben vom Nonino-Weinberg - Friaul.	45% vol.	Voll und rund, mit Gewürznoten.
Verduzzo Cru	Ausgesuchter Trester von Verduzzo Cru-Trauben, Colli Orientali, Friaul.	45% vol.	Elegant und trocken, mit Duft von Bitterhonig.

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. Der Erfolg spricht für sich: Italienische und ausländische Destillateure folgen dem Modell von Nonino.

Fermentation

In Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur und im Vakuum, unmittelbar darauf folgt die Destillation zur Verhinderung der schädlichen sekundären Fermentation.

100 % Handwerkliche Destillation

Diskontinuierliche Destillation mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf in besonderen, exklusiven Dampfbrennkolben aus Kupfer, die von Benito Nonino erneuert wurden. Die Destillation erfolgt sehr langsam, damit die flüchtigen Komponenten, verantwortlich für das Bouquet, einer korrekten Verdunstung und anschließenden Kondensation unterzogen werden; auf diese Weise bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Ursprungsrebe erhalten.

Produktion

Stark limitiert, nummeriert und mit Jahrgangsangabe, von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Lagerung

6-12 Monate in Edelstahlbehältern.

Abfüllung

Von Hand in mundgeblasenen Kugelflaschen mit Jahrgangsangabe, mit Platin-Aufdruck, der 40 Jahre Bestehen des Monovitigno® Nonino feiert. Versilberter Verschluss für Picolit, Verschluss aus Messing und Kupfer für die anderen Sorten.

Etikettierung

Von Hand.

Verpackung

Einzel verpackt in den Formaten 200, 500, 1000 ml
6er-Packung für die Formate 200 und 500 ml
Einzelpackung für das Format 1000 ml
Einzelpackung für die Formate 2000 und 3000 ml
Einzelpackung aus Holz für die Formate 200, 1000, 2000 und 3000 ml

Verkostung

Wird bei etwa 12° C in einem eisgekühlten 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! Eine überraschende Geschmackskombination ist Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit zu San Daniele-Schinken und Feigensenf.

 **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 Schöbling) 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.