





**100% NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT**

I Vigneti Nonino ÙE® TRAUBENBRAND Monovitigno®

	Grundstoff	Alkoholvolumen	Geschmack
Il Fragolino di Nonino ÙE® Monovitigno®	Ausgesuchte, zum richtigen Reifezeitpunkt frisch gelesene Fragolino-Trauben.	38% vol.	Aromatisch, erinnert an Blaubeere und Waldbeeren.
La Malvasia di Nonino ÙE® Monovitigno®	Ausgesuchte, zum richtigen Reifezeitpunkt frisch gelesene Malvasia-Trauben.	38% vol.	Frisch, kristallklar, leicht aromatisch. Erinnert an Aprikose und Birne.
Uvabianca® Nonino ÙE® Monovitigni®	Ausgesuchte, zum richtigen Reifezeitpunkt frisch gelesene verschiedene weiße Monovitigno®-Trauben wie Ribolla, Malvasia und Moscato.	38% vol.	Frisch, duftend, kristallklar und leicht aromatisch.

Was ist ÙE® Traubenbrand?

Am 27. November 1984 erfinden die Noninos den Traubenbrand, indem sie Schale, Fruchtfleisch und Traubensaft in einem Vorgang zusammen destillieren. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos nach Überwindung vieler bürokratischer und branchenspezifischer Hürden erteilt. Das Traubendestillat ÙE® vereint in sich die Eleganz des Weinbrands und den Charakter des Grappas. Der Erfolg dieses Destillats spricht mit der Zeit für sich: Wieder einmal folgen italienische und ausländische Destillateure 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 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

Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Lagerung

6 -12 Monate in Edelstahlbehältern.

Abfüllung

Maschinell. Durchsichtige Glasflasche à 100, 350, 700 und 2000 ml.

Verpackung

Auf Wunsch einzeln verpackt in den Formaten 100, 350 und 700 ml. 6er-Packung für die Formate 100, 350 und 700 ml. 1er- oder 4er-Packung für das Format 2000 ml. Einzelpackung aus Holz oder in verziertem Karton.

Verkostung

Wird bei etwa 12° C in einem eisgekühlten tulpenförmigen Glas serviert. Vor der Verkostung muss der Traubenbrand ÙE® 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 auskosten – eine Quelle des wahren Genusses! Die aromatischen Traubenbrände wie ÙE® Monovitigno® Malvasia können generell für die Zubereitung von Cremes verwendet werden und passen optimal zu Fisch und Sushi. Wunderbar auch im Sorbet und im Obstsalat. ÙE® Monovitigno® Fragolino passt optimal zu Desserts aus Schokolade, Erdbeeren, Himbeeren und roten Früchten. ÙE® Uvabianca® kann für die Zubereitung von Cremetorten, Cremes im allgemeinen (sowohl englische Creme als auch Schlagsahne) und im Speiseeis verwendet werden und ist hervorragend im Obstsalat oder im Sorbet. Perfekt für die Zubereitung fantastischer Cocktails!

ÙE® / Traube in friulanischer Sprache

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 Gianniola 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 ÙE® 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 Versuchsweinberg für die Herstellung des in seiner Qualität einmaligen Traubenbrands ÙE® 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 Gianniola 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.