



PRUNELLA
MANDORLATA®

Liquore

NONINO®





Prunella Mandorlata® Nonino

Was ist Prunella Mandorlata® Nonino?

Bernsteinfarben und einladend, ist Prunella Mandorlata® ein leichter und feiner Likör mit einer außergewöhnlichen Note von Bittermandel, der durch Pflaumenbranntwein veredelt und nach Antonio Noninos uraltem Originalrezept hergestellt wird.

Grundstoff

Pflaumensaft, Alkohol, Pflaumenbranntwein, Zucker und natürliche Aromastoffe

Alkoholvolumen

33% vol.

Abfüllung

Maschinell, durchsichtige Glasflasche im alten Apothekenformat à 700 ml

Verpackung

Auf Wunsch einzeln verpackt
6er-Packung für das Format 700 ml
Einzelpackung aus Holz oder verziertem Karton.

Farbe

Bernsteinfarben und einladend

Geschmack

Weich und delikat, mit einer außergewöhnlichen Note von Bittermandel, die durch Pflaumenbranntwein veredelt wird.

Prunella Mandorlata® Nonino – wann und wie

Pur oder zu kleinem Gebäck, Schokolade und Trockenobst.
Entdecken sie ihn mit Eiswürfeln und einer Pflaumenscheibe serviert! Oder probieren Sie ihn im neuen Cocktail **NONINO FAR EAST**.



NONINO FAR EAST

Barkeeper Alessandro Geatti, Udine - Italien
2. Platz beim regionalen Wettbewerb
AIBES 2016

2,5cl Prunella Nonino Mandorlata®
2cl Grappa Nonino Monovitigno®
Prosecco Riserva
2cl Cranberrysaft
0,5cl Caribbean-Sirup
Savour Rhum di Monin
Weißer Sesam / Curry / Rohrzucker

Den Glasrand mit einer Kruste aus geröstetem
und mit Curry und Rohrzucker glaciertem
weißem Sesam verzieren; die anderen Zutaten
in den zuvor gekühlten Shaker geben, schütteln und
ins Glas geben. Im Cocktailglas servieren
und mit roten Johannisbeeren dekorieren.

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
Wiederanbau 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 ÜE®
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 ÜE® 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.**

NONINO
Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it

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