

07 Agosto 2019
Estratti dalle Cantine Padronali 11, 1218
Invecchiati da 5 a 20 anni in barriques
e piccole botti Sherry cask
bottigliati in capacità da 700ml, 2000ml e 5L
Questa è la bottiglia da 700ml n.
1743

GRAPPA NONINO® RISERVA



INVECCHIATA IN BARRIQUES
E SHERRY CASK

AGED 5 YEARS



Antica Cuvée®

*Distillata
con metodo artigianale*

*Cantine invecchiamento ospitano piccole
botti di legni diversi: oggi ne vantano 2.455
in quercia Nevers, Limousin, Grétagne,*

*ex-Sherry e in Acacia e Ciliegio selvatico
che custodiscono le nostre preziose acquaviti:
Grappa e Uve. Le acquaviti sono*



100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

AnticaCuvée® Riserva Grappa Nonino

AGED 5 YEARS

Was ist in Barriques und kleinen Fässern gereifter AnticaCuvée® Riserva Grappa Nonino?

Grappa Nonino Riserva AnticaCuvée® ist eine ausgewählte Komposition von Monovitigno® Grappa, nach der sorgfältigen Auswahl kostbarer Trester u. a. von Cabernet, Merlot und Refosco zu 100 % nach handwerklicher Methode im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben destilliert und danach 5 – 20 Jahre lang in Barriques aus Limousin, Nevers und Grésigne und in kleinen ehemaligen Sherry-Fässern in den Reifekellern der Familie Nonino ohne Zusatz von Farbstoffen natürlich gereift.

Grundstoff

Kostbarer ausgesuchter frischer und weicher Trester.

Fermentation

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

100 % Handwerkliche Destillation

Diskontinuierliche Dampfdestillation nach alter Familientradition in besonderen, exklusiven Kupferbrennkolben, die von Benito Nonino erneuert wurden. Die Destillation zu 100 % nach handwerklicher Methode 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.

Natürliche Reifung

Grappa-Komposition, 5 - 20 Jahre lang in Barriques aus Limousin, Nevers und Grésigne und in kleinen alten Sherry-Fässern gereift, versiegelt und ständig von der Zoll- und Monopolagentur überwacht. Ohne Zusatz von Farbstoffen abgefüllt.

Produktion

Limitiert und nummeriert

Alkoholvolumen

43% vol.

Abfüllung

Maschinell – durchsichtige Glasflasche, mit 24 Karat-Gold und Glitter bedruckt, 700 und 2000 ml. Von Hand – mundgeblasene Glasflasche, mit 24 Karat-Gold und Glitter bedruckt, 6300 ml. Handgefertigter Verschluss aus Glas und 24 Karat-Gold.

Verpackung

Einzel verpackt. 6er-Packung.
Einzelpackung in verzierter Holzkiste oder in verziertem Karton.

Verkostung

Bei Zimmertemperatur in einem großen Ballonglas servieren. Vor der Verkostung muss AnticaCuvée® Riserva 5 Years einige Minuten im Glas ruhen: Durch die Sauerstoffzufuhr entfaltet sich das Bouquet, die Harmonie von Duft und Geschmack wird vollkommen.

Aussehen

Bernsteinfarben, leuchtend und einnehmend

Geruch

Sehr aromatisch mit Noten von Gewürzen, Croissant und Gebäck, Orange und kandierten Früchten.

Geschmack

Warm, samtig und mit langem Abgang, am Gaumen werden die Aromanoten und die fruchtigen Noten von Aprikose, Vanille und Mandel bestätigt.

AnticaCuvée® Riserva 5 Years Grappa Nonino – wann und wie

Mit seiner Eleganz und seinem Charakter ist AnticaCuvée® Riserva 5 Years ideal zum Abschluss eines Essens, eventuell zu einer guten Zigarre oder als Begleiter beim Lesen und zum Genuss mit Freunden. Unvergesslich zu Foie Gras, Käse, Bitterschokolade oder Gebäck. Grappa Riserva AnticaCuvée® 5 Years passt optimal auf Speiseeis und verstärkt den Duft von Scampi-Risotto, wenn einer oder zwei Löffel davon zum angebratenen Reis gegeben werden. Probieren Sie ihn auch *on the rocks*.

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

1897 ist das Jahr, in dem sich Orazio Nonino mit seiner eigenen Brennerei in Ronchi di Percoto niederlässt, die bis dahin nur in Form eines fahrbaren Destillierkolbens auf Rädern bestanden hatte.

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 Versuchsweinberg 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 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“.

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.

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.

18 März 2017 Nonino ist „Spirit Entrepreneur of the Year“!

1897-2017 120 Jahre Nonino Brennereien

REIFUNG

Ausgereifte Grappas, Riserve und Traubenbrände UE® Nonino unterliegen seit jeher einer natürlichen Reifung in vom Zoll versiegelten Barriques und kleinen Fässern. Die Reifung erfolgt in den 5 eigenen Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien, dann werden die Grappas und Destillate ohne Zusatz von Farbstoffen in Flaschen abgefüllt. Alle Aus- und Eingänge im Reifekeller, in denen Grappas und Traubenbrände UE® lagern, sind in den vom Zoll geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar. In den 5 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien sind heute 1960 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern eingelagert, darunter Eiche aus Nevers, Limousin und Grésigne, ehemalige Sherry-Fässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche und Esche.