

THE ONLY GRAPPA AMONG THE TOP SPIRITS IN THE WORLD
In
THE HALL
OF FAME
of
SPIRIT
JOURNAL
New York





**100% NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT**

Picolit Nonino Grappa Cru Monovitigno®

1973 VON BENITO UND GIANNOLA NONINO KREIERT, HAT DIESER GRAPPA DIE PRODUKTIONSWEISE UND DIE PRÄSENTATION VON GRAPPA IN ITALIEN UND WELTWEIT REVOLUTIONIERT

Was ist Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit?

1. Dezember 1973 – Obwohl sie der Tradition verbunden bleiben, revolutionieren Benito und Giannola Nonino die Produktionsweise und die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit Traube separat destillieren. Der Erfolg ist so überwältigend, dass in- und ausländische Destillateure dem Nonino Modell folgen.

Grundstoff

Ausgewählter, frischer und weicher Trester aus Picolit Trauben Cru Weinberg Nonino, Buttrio – Friaul. Die seltene Picolit-Traube ist eine autochthone friaulische Sorte, die zum Verrieseln neigt und nur geringen Ertrag liefert.

Gärung

Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen und bei kontrollierter Temperatur. Unmittelbar danach wird destilliert, um nachfolgende Fehlgärungen zu vermeiden.

100% nach handwerklicher Methode destilliert

Diskontinuierliches Destillieren nach alter Familientradition. Verwendet werden nur besondere, exklusive Dampfrennkolben aus Kupfer, die von Benito Nonino modernisiert wurden. Die zu 100% nach handwerklicher Methode durchgeführte Destillation erfolgt sehr langsam, damit die flüchtigen Duft- und Geschmacksstoffe richtig verdampfen und anschließend kondensieren können. Somit bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte erhalten.

Produktion

Sehr begrenzt, mit Jahrgangsangabe und nummerierten Flaschen, sehr stark von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Alkoholgehalt

50% vol.

Ruhezeit

Von 6 Monaten bis zu einem Jahr in Edelstahlbehältern.

Abfüllung

Von Hand, in mundgeblasene Flaschen mit Jahrgangsangabe und Platinaufdruck, Silberverschluss.

Etikett

Wird von Hand angebracht.

Verpackung

Einzel verpackt für die Flaschengrößen 200, 500 und 1000ml.
Karton mit 6 Flaschen für die Flaschengrößen 200 und 500ml.
Karton mit 1 Flasche für die Flaschengrößen 1000, 2000 und 3000ml.
Einzelverpackung in Holzkiste für die Flaschengrößen 200, 1000, 2000 und 3000ml.

Verkostung

Wird bei etwa 12° C in einem eiskalten, tulpenförmig geöffneten Glas serviert. Vor dem Verkosten sollte der Grappa einige Minuten im Glas ruhen; durch die Sauerstoffaufnahme entfalten sich die Düfte und es entsteht eine Harmonie zwischen Nase und Gaumen.

Wann und wie sollte man Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit trinken?

Schluck für Schluck, genussvoll nach dem Essen oder zu jeder Tageszeit - er ist und bleibt unvergesslich! Ein überraschendes Geschmackserlebnis bietet Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit zusammen mit San Daniele Schinken und Senffeigen.

 Symbol für Alkohol im Mittelalter

 **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 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 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 Versuchswinberg 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.

18 März 2017 Nonino ist "Spirit Entrepreneur of the Year"!

1897-2017 120 Jahre Nonino Brennereien