



**100% NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT**

**0% NULL
FARBSTOFFE**

I Vigneti Nonino Grappa Monovitigno®



	Grundstoff	Alkoholgrad	Geschmack
Lo Chardonnay in Barriques* di Nonino Grappa Monovitigno®	Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Chardonnay Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden.	41% vol	Leicht bernsteinfarben, aufgrund einer Lagerung in Barriques, fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Gebäck. Im Mund schmeckt er leicht nach Schokolade und frisch geschälten Mandeln.
Il Merlot di Nonino Grappa Monovitigno®	Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Merlot Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden.	41% vol	Kristallin, weich und rund mit einem Duft nach Rosenblütenblättern und Kirschkernen. In der Nase erinnert er mit dem frischen Bouquet an das Abkeltern der Maische.
Il Moscato di Nonino Grappa Monovitigno®	Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Moscato Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden.	41% vol	Elegant, aromatisch, weich und sinnlich. Duftet nach Rosen, Salbei und Vanille.
Il Prosecco weiß di Nonino Grappa Monovitigno®	Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Prosecco Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden.	38% vol	Elegant, frisch und leicht mit einer süßen Note, die an den delikaten Duft von Akazienblüten und Golden Delicious Äpfeln erinnert.
Il Prosecco Riserva in Barriques* di Nonino Grappa Monovitigno®	Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Prosecco Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden.	41% vol	Bernsteinfarben mit Goldreflexen dank der Reifung in Barriques. Weich und blumig mit Mandel- und Grünapfelbouquet, das sich in einem feinen Duft von Vanille und Schokolade auflöst.
Il Sauvignon Blanc di Nonino Grappa Monovitigno®	Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Sauvignon Blanc Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden.	41% vol	Elegant, aromatisch, Duft nach Vanille, Brot, Holunderblüten und grünem Paprika.

* Unsere gereiften Grappa werden nach einer natürlichen Reifung in Barriques ohne Zusatz von Farbstoffen abgefüllt.

Was ist Grappa?	Grappa ist der älteste und traditionsreichste Branntwein Norditaliens. Er wird aus der Destillation der festen Bestandteile der Trauben, dem Trester gewonnen. Am 1. Dezember 1973 erfinden Benito und Giannola Nonino den rensortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino, indem sie die Trester der Picolit Traube getrennt destillieren.
Fermentation	Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen, bei kontrollierter Temperatur. Unmittelbar danach wird destilliert, um das Entstehen von schädlicher sekundärer Fermentation zu verhindern.
Handwerkliche Destillation	100% handwerkliche diskontinuierliche Destillation in exklusiven, von Benito Nonino durch innovative und kontinuierliche Forschung geschaffenen Dampfbrennkolben. Sie ermöglicht durch die Abtrennung von Vor- und Nachlauf, nur den reinsten Teil des Grappas zu erhalten: das Herzstück. Die Nonino Brennereien destillieren die Trester sofort nach der Gärung, noch während der Weinlese, damit die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Ausgangsrebsorte beibehalten werden und so ein Grappa von absoluter Spitzenqualität gewonnen wird.
Produktion	Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.
Ruhezeit	6 Monate bis ein Jahr in Edelstahlbehältern.
Abfüllung	Maschinell - Flaschen aus durchsichtigem Glas mit 100, 350 ml, 700 und 2000 ml Inhalt.
Verpackung	Für 100, 350 und 700 ml Flaschen Einzelgeschenckpackung. 6er Verpackung für 100, 350 und 700 ml Flaschen. 1er oder 4er Verpackung für 2000 ml Flaschen. Einzelverpackung in Holzkiste für alle Flaschengrößen.
Verkostung	Bei 12° C oder in einem eisgekühlten tulpenförmig geöffneten Glas servieren. Die Barriques-Varianten bei Zimmertemperatur in einem weiten ballonförmigen Glas servieren. Vor dem Verkosten sollte der Grappa einige Minuten im Glas ruhen: durch die Sauerstoffaufnahme kommt der Geruch zur Geltung, die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener.
Wann und wie man ihn trinkt	Schluck für Schluck nach dem Essen oder zu jeder Tageszeit ein wahrer Genuss! Grappa Moscato, Prosecco weiß und Sauvignon Blanc passen ausgezeichnet zu Fisch und Sushi, zu allen cremigen Süßspeisen, zu Eis oder Obstsalat. Um ihn zu verfeinern, genügt ein Esslöffel. Die Barriques-Varianten sind ideal zu Käse, Gänseleber, Zartbitterschokolade, trockenen Süßspeisen oder Schokoladendesserts.

NONINO
Destillateure im Friaul seit 1897

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

DIE KUNST DES DESTILLIERENS IST SEIT 1897 PRIVILEG DER FAMILIE NONINO.

Giannola und Benito Nonino mit den Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta folgen ganz dieser Tradition:

1. Dezember 1973 Unter Beachtung der Tradition revolutionieren Benito und Giannola Nonino die Produktion und Präsentation von Grappa in Italien und der ganzen Welt. Sie erfinden den rensortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino, indem sie die Trester der Picolit Traube getrennt destillieren und so den Grappa von einem Aschenputtel in eine Königin der Destillate verwandeln!

29. November 1975 Sie rufen den Nonino Preis *Risit D'Aur* (goldener Schössling) ins Leben, mit dem Ziel die vom Aussterben bedrohten alten, einheimischen Rebsorten aus Friaul zu retten und die Genehmigung der EG für den Wiederaufbau von Schioppettino, Pignolo und Ribolla Gialla zu erhalten, um so die regionale Artenvielfalt zu schützen.

30. Juni 1977 Sie stiften den *Literaturpreis Nonino*, der 1984 durch die internationale Sektion ergänzt wird.

27. November 1984 Benito und Giannola Nonino erfinden den Traubenbrand UE®. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Familie Nonino gewährt.

15. November 1989 Die Noninos legen in Friaul einen eigenen experimentellen Weinberg an, um Traubenbrand UE® von unvergleichlicher Qualität zu produzieren.

3. April 2000 Nach Jahren der Forschung kreieren Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino GIOIELLO®. Dieses Destillat der 'Reinheit' gewinnt man aus reinem Honig.

4. Dezember 2003 Der Präsident der Italienischen Republik 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 Grappa Nonino eine Seite in ihrem geschätzten Wirtschaftsteil der Sonntagsausgabe.

März 2010 New York, bei der ersten *Ultimate Spirits Challenge*, an der mehr als 520 Destillate aus 42 Ländern teilnehmen, gewinnt *Grappa Nonino Merlot* den *Chairman's Trophy*, die höchste Auszeichnung in der Kategorie World Brandy, Grappa und Eau-de-Vie.

Juni 2012 F. Paul Paclut, laut *Forbes* "Amerikas führender Experte für Destillate", zählt Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit erneut zu den weltbesten Top Destillaten der "HALL OF FAME" der renommierten Zeitschrift SPIRIT JOURNAL.

Dezember 2012 RAI 5 widmet der Familie Nonino und ihrem Grappa eine 50-minütige Dokumentation: *Dynastien "Geschichten und Erzählungen rund um die Leute, die Italien groß gemacht haben und groß machen werden"*.

Juni 2014 Grappa Nonino ist Ikone für handwerklich hergestellten Grappa in „How It's Made“ (Wie wird was gemacht) auf Discovery Channel.

Februar 2015 Zum ersten Mal wird der Grappa im Londoner Schaufenster von Harrods, der weltweiten Luxusikone ausgestellt. Neben den wertvollsten Spirituosen der Welt verkörpert Grappa Nonino das italienische Spitzenprodukt.

Mai 2015 Nonino, der Grappa der Zukunft für EXPO 2015. Grappa Nonino wurde ausgewählt, um als einziger Grappa im Supermarkt der Zukunft und anderen namhaften Orten der EXPO 2015 die italienische Spirituose zu vertreten. Cristina, Antonella und Elisabetta sind Botschafterinnen von WE-Women für EXPO 2015.