



GRAPPA
NONINO

Pinot, Prosecco, Malvasia

MONOVITIGNI
SINGLE
GRAPES

Grappa aus einer harmonischen Verbindung von Monovitigno® Grappa Pinot, Prosecco und Malvasia aus frischen und weichen Tresteren, die mit handwerklicher Methode in den eigenen diskontinuierlichen Dampfbrennkolben getrennt destilliert werden, der alten Familientradition folgend. Intensiv mit eleganten aromatischen Duftnoten, die typisch sind für die Ursprungsreben.



Single Grapes Grappa Nonino Monovitigni®

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 revolutionieren Benito und Giannola Nonino, ganz im Zeichen der Tradition, die Produktionsweise und Präsentation von Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den reinsortigen Grappa, den Monovitigni® Nonino, indem sie die Trester der Picolit Traube getrennt destillieren. Der Erfolg ist so groß, dass italienische und ausländische Brenner dazu verleitet werden, dem Beispiel von Nonino zu folgen.

Was ist Single Grapes Grappa Nonino Monovitigni®?

Eine harmonische Verbindung von Monovitigni® Grappa, die aus frischem und weichem Trester von reinsortigen Pinot, Prosecco und Malvasia Trauben separat destilliert werden. Single Grapes Grappa Nonino Monovitigni® ist intensiv und berauschend, mit leicht aromatischer eleganter Note, die typisch ist für diese Weinreben. Single Grapes ist auch leicht fruchtig (Golden Delicious Apfel, Aprikose, Birne und Bittermandel). Single Grapes Grappa ist nicht nur eine einfache Komposition, sondern die gegenseitige Hervorhebung von verschiedenen Monovitigni®, die das Destillat einzigartig machen.

Grundstoff

Kostbare, ausgewählte Trester von Pinot, Prosecco und Malvasia Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden.

Fermentation

Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen, bei kontrollierter Temperatur. Unmittelbar danach wird destilliert, um das Entstehen von schädlichen Nachgärungen zu verhindern.

Handwerkliche Destillation

Diskontinuierlich, nach alter Familientradition in exklusiven von Benito Nonino modernisierten Dampfbrennblasen. Die Destillation erfolgt sehr langsam, damit die flüchtigen Stoffe, die für die Duftbildung verantwortlich sind, richtig verdampfen und anschließend kondensieren können. Auf diese Weise bleiben die organoleptischen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte erhalten.

Produktion

Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Ruhezeit 6 Monate bis ein Jahr in Edelstahlbehältern.

Alkoholgrad 40% vol

Abfüllung Maschinell. Flaschen aus durchsichtigem Glas mit 500 ml Inhalt.

Verpackung

Auf Wunsch einzeln in Geschenkpackung verpackt. Karton mit 6 Flaschen.

Verkostung

Den Grappa bei ungefähr 12°C oder in einem eisgekühlten Glas mit tulpenförmiger Öffnung servieren. Vor der Verkostung sollte der Grappa einige Minuten im Glas ruhen; durch die Sauerstoffaufnahme kommt der Geruch zur Geltung, die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener.

Wann man Single Grapes Grappa Nonino Monovitigni® trinkt

Schluck für Schluck nach dem Essen oder zu jeder Tageszeit ein Genuss! In der Küche kann der Grappa Single Grapes Nonino Monovitigni® dem Risotto beigefügt werden, um das Aroma zu verbessern – man kann ein bis zwei Esslöffel hinzufügen, sobald der Reis angedünstet ist. Bei der Zubereitung von eher fettem Fleisch kann man nach halber Garzeit einen Esslöffel Grappa hinzufügen. Der Grappa kann außerdem das Aroma von Creme-Desserts bereichern und ins Eis gemischt werden. Ein Esslöffel über Obstsalate ergibt eine perfekte Kombination.

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 reinsortigen Grappa, den Monovitigni® 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 stiften den *Preis Nonino Rist d'Áur*, um die einheimischen friaulischen Reben vor dem Aussterben zu bewahren.

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 ÜE®. 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 Buttrio - Friaul einen eigenen experimentellen Weinberg an, um Traubenbrand ÜE® 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* und die *International Herald Tribune* widmen der Familie Nonino das Saturday Profile "A Dynamo and her Daughters turn leftovers to Gold", zum Anlass des dreißigjährigen Jubiläums der Kreation des Grappa Monovitigno® Nonino.

3. Februar 2008 Die *Frankfurter Allgemeine Zeitung* widmet dem Grappa Nonino eine Seite in ihrem geschätzten Wirtschaftsteil der Sonntagsausgabe.

20. Mai 2009 Pamplona, während des Navarra Gourmet Festivals, einer der wichtigsten Termine der spanischen Gastronomie-Szene, wird Giannola Nonino mit dem renommierten *Premio Internazionale Eva 2009 - Empresaria del Año* "...als Hauptfigur der Renaissance des Italienischen Grappas" ausgezeichnet.

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 Pacult, 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"*.

17. August 2013 Auf der Suche nach italienischen Spitzenprodukten zählt Sette, das namhafte Magazin des *Corriere della Sera*, Grappa Nonino zu „den großen italienischen Marken“. Der Beitrag erzählt wie die Noninos die Trinkgewohnheiten verändert haben und den Grappa von einem Aschenputtel in eine Königin der Destillate verwandelt haben.

27. Dezember 2013 Mit dem ganzseitigen Artikel "Erde und Kultur", feiert La Repubblica die Nonino Revolution in der Geschichte des Grappas vor 40 Jahren und ihre Verbindung zur Erde: die Schaffung von Grappa Monovitigno® im Dezember 1973.

Juni 2014 In „How It's Made“ (Wie wird was gemacht), der bekannten Dokumentarserie, die der amerikanische Sender Discovery Channel, der Themenkanal der jegliche Neugier befriedigt, ausstrahlt, wird Grappa Nonino als Beispiel und Ikone für handwerklich hergestellten Grappa genommen.

1984 - 2014 Dreißig Jahre Traubenbrand ÜE®, von Benito und Giannola Nonino geschaffen.