



NONINO
Distillatori in Friuli
dal 1897

*Non contengono coloranti. Sono inimitabili perché distillate in purezza subito dopo la raccolta
Le Riserve Nonino sono grappe uniche. Non contengono coloranti. Sono inimitabili perché distillate in purezza subito dopo la raccolta
In tutta la loro eleganza, i corsi della natura. I loro sapori e profumi durano nel tempo e si rinnovano ad ogni sorso.
Le vinacce sono selezionate e la fermentazione perfetta. Invecchiano in barriques di Limousin ed ex Sherry e rispettano, per maturare,
Le Riserve Nonino sono grappe uniche. Non contengono coloranti. Sono inimitabili perché distillate in purezza subito dopo la raccolta
In tutta la loro eleganza, i corsi della natura. I loro sapori e profumi durano nel tempo e si rinnovano ad ogni sorso.
Le vinacce sono selezionate e la fermentazione perfetta. Invecchiano in barriques di Limousin ed ex Sherry e rispettano, per maturare,*

RISERVA

GRAPPA
NONINO
Vendemmia



INVECCHIATA 18 MESI IN BARRIQUES

DA VINACCE
FRESCHE

100%
DISTILLATA CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI



100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

Grappa Nonino

VENDEMMIA RISERVA

18 MONATE IN BARRIQUES GEREIFT

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 revolutionierten Giannola und Benito Nonino, ganz im Zeichen der Tradition, die Produktionsweise und Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie destillierten den Trester der Picolit Traube getrennt und kreierten somit den Grappa aus einer einzigen Rebsorte, den Monovitigno® Nonino.

Was versteht man unter Grappa Nonino Vendemmia Riserva in Barriques?

Vendemmia Riserva ist ein ausgewogener Blend von verschiedenen Grappa, die aus sorgfältig ausgewählten, erlesenen Trestern aus Friaul in handwerklichen Brennblasen destilliert wurden und über 18 Monate in kleinen Eichenfässern aus Limousin und ex-Sherry Fässern gereift sind, ohne Zusatz von Farbstoffen.

Grundstoff

Erlesene, ausgewählte Trester aus Friaul, die frisch und weich gelesen und sorgfältig abgebeert werden.

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.

Reifung

Über 18 Monate in Barriques aus Limousin und ex-Sherry Fässern, ohne Zusatz von Farbstoffen; dem natürlichen Lauf der Natur folgend, damit der Grappa in seiner ganzen Eleganz reifen kann.

Produktion

Begrenzte Produktion und Flaschen mit Jahrgangsangabe, abhängig von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs.

Alkoholgrad

41% vol

Abfüllung

Maschinell. Flasche aus durchsichtigem Glas mit 350, 500 und 700 ml Inhalt.

Verpackung

Karton mit 6 Flaschen.

Verkostung

Bei Raumtemperatur in einem weiten ballonförmigen Glas servieren. Vor dem Verkosten sollte er einige Minuten im Glas ruhen: durch die Aufnahme von Sauerstoff entfalten sich die Düfte und die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener.

Optischer Eindruck

Bernsteinfarben mit goldfarbenen Reflexen.

Geruch

Elegant, riecht nach Vanille, Gebäck und Schokolade.

Geschmack

Vollmundig, samtig und anhaltend.

Wann und wie man Grappa Nonino Riserva trinkt

Der perfekte Abschluss eines Essens. Ein idealer Begleiter zu einer guten Zigarre oder zur Lektüre. Ein herrlicher Genuss zusammen mit Käse, Foie gras, Zartbitterschokolade, trockenen Kuchen 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 reinsortigen 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 Wiederanbau 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 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 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* 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 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"*.

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.