



NONINO

50°



GRAPPA



1897

NONINO DISTILLATORI IN FRIULI

DA
FRESCHE
DE
LATE
ARBUCCO
CONTINUO
RE

100%

DISTILLATA CON METODO
ARTIGIANALE

PROF
DI
ELEG
FRES
CRISTALL



Grappa Nonino 50°

Was ist Grappa?

Grappa ist der älteste und traditionsreichste Branntwein Norditaliens. Er wird aus der Destillation der festen Bestandteile der Trauben, dem Trester gewonnen.

Was ist Grappa Nonino 50°?

Grappa, der gemäß der alten Familientradition nach handwerklicher Methode aus frischen und weichen Trester aus weißen und roten Trauben mit diskontinuierlichen Dampfbrennkolben sofort nach der Gärung gewonnen wird.

Grundstoff

Eine Auswahl aus weißen und roten, sorgfältig abgebeerten Trester.

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.

Alkoholgrad

50% vol

Abfüllung

Maschinell. Flasche aus durchsichtigem Glas mit 700 und 1000 ml, ohne Geschenkpackung.

Verpackung

Karton mit 6 Flaschen.

Verkostung

Elegant und typisch. 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.

Optimale Trinktemperatur

Bei 12°C oder in einem eisgekühlten tulpenförmig geöffneten Glas servieren.

Wann man ihn trinkt

Als Krönung eines Essens, als Digestif, zu jeder Tageszeit ein Genuss! Grappa Nonino 50° kann dem Gnocchi-Teig beigegeben werden, um ihn geschmeidiger zu machen; dem Risotto, um das Aroma zu verbessern, ein bis zwei Teelöffel hinzufügen, sobald der Reis angeröstet ist. Beim Kochen von etwas fetterem Fleisch kann nach halber Garzeit ein Esslöffel beigefügt werden. Er ist ideal, um den Longdrink **NONINOTONIC®** zuzubereiten. Das Rezept ist unter www.grappanonino.it zu finden.

 **NONINO**
Destillateure im Friaul seit 1897

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 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 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.