KLARER GRAPPA
NONINO CRU MONOVITIGNO®

100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

NONINO
'Beste Brennerei der Welt'
by Wine Enthusiast 2019

KLARER GRAPPA
NONINO
CRU MONOVITIGNO®

100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

	Grundstoff	Alkoholgehalt *% vol.*	Geschmack
Picolit Cru	Ausgewählter Trester von der Picolit-Traube. Cru-Einzellage vom Nonino Weinberg in Friaul. Die äußerst seltene, lockerbeerige Picolit-Traube ist eine autochthone friaulische Sorte.	*50*	Aristokratisch. Weltweit als Königin der Grappas anerkannt, überzeugt dieses Destillat durch Charakter, Harmonie und Emotionen, die bei jedem Schluck erlebbar werden. Rein und kristallklar, in der Nase erinnert er an eine Bienenwabe voller Honig, gut erkennbar ist auch der Duft von Akazienblüten, reifen Quitten, frischem Muskateller und soeben gepflückten Feigen
Fragolino Cru	Ausgewählter Trester von der Fragolino-Traube. Cru-Einzellage vom Nonino Weinberg in Friaul.	*45*	Einzigartig, aromatisch. Erinnert an Heidelbeeren und Waldfrüchte.
Ribolla Gialla Cru	Ausgewählter Trester von der Ribolla Gialla-Traube. Cru-Einzellage vom Nonino Weinberg in Friaul.	*45*	Elegant, frisch und leicht blumig.
Schioppettino Cru	Ausgewählter Trester von der Schioppettino-Traube. Cru-Einzellage vom Nonino Weinberg in Friaul.	*45*	Vielschichtig und rund, mit Gewürznoten.

Was ist Grappa? Grappa ist das ältese und traditionsreichste Destillat Norditaliens; er wird aus der Destillation der festen Bestandteile der Trauben, dem Trester, gewonnen. **Am 1. Dezember 1973 kreieren Benito und Giannola Nonino den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno®Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren.**

Fermentation Anaerobe Gärung ohne Zusatzstoffe in Edelstahlbehältern. Die Destillation erfolgt umgehend, um schädliche Nachgärungen zu vermeiden.

100% Handwerkliche Destillation Diskontinuierliche Destillation mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf, i n exklusiven und speziellen, von Benito Nonino erneuerten Dampfbrennkolben aus Kupfer. Die Destillation erfolgt sehr langsam, damit die flüchtigen Bestandteile, die für die Duftbildung verantwortlich sind, richtig verdampfen und anschließend kondensieren können. Somit bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte erhalten.

Produktion Limitiert, mit Jahrgangsangabe. Stark von der Weinlese des jeweiligen Jahres abhängig.

Ruhezeit Von 6 Monaten bis zu einem Jahr in Edelstahlbehältern.

Preise und Auszeichnungen

Picolit		Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019	Al Nonino per la qualità – Leonardo Premio Qualità Italia 2003 – Ricerca ed Innovazione	Ultimate Spirits Challenge	Ultimate Spirits Challenge 2016 Chairman's Trophy
Fragolino		Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019	Al Nonino per la qualità – Leonardo Premio Qualità Italia 2003 – Ricerca ed Innovazione		
Ribolla Gialla		Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019	Al Nonino per la qualità – Leonardo Premio Qualità Italia 2003 – Ricerca ed Innovazione		
Schioppettino		Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019	Al Nonino per la qualità – Leonardo Premio Qualità Italia 2003 – Ricerca ed Innovazione		

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

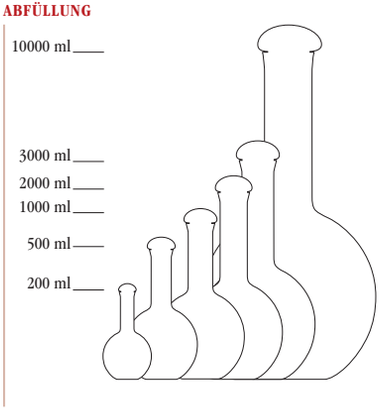
www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

Antikes Symbol für Alkohol

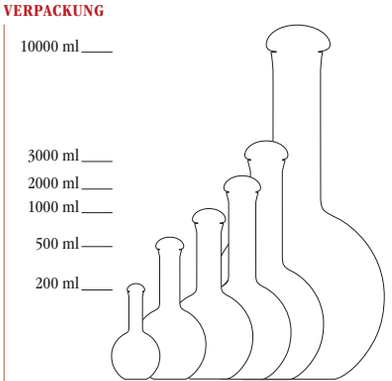
KLARER GRAPPA
NONINO
CRU MONOVITIGNO®

100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

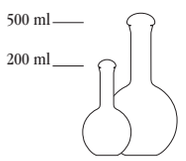
ABFÜLLUNG



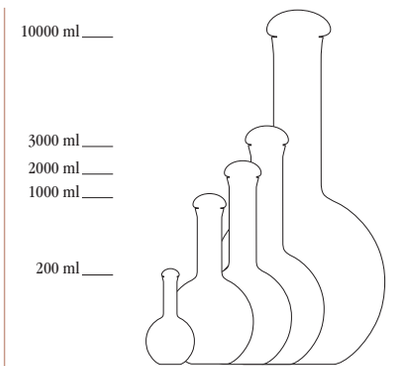
VERPACKUNG



Einzelpackung



Karton mit 6 Flaschen



Einzelpackung Holz

ABFÜLLUNG Manuell, in mundgeblasene Kugelflaschen mit Jahrgangsangabe und Platinaufdruck, Silberverschluss für Picolit, Messing und Kupfer für die anderen Sorten. Das Etikett wird manuell angebracht. Mundgeblasene 10 Liter-Kugelflasche, Platinaufdruck und Silberverschluss (nur auf Vorbestellung).

VERPACKUNG Einzeln verpackt für alle Flaschengrößen.
Karton mit 6 Flaschen zu 200 und 500 ml.
Einzelverpackung in Holzkiste für die Flaschengrößen 200, 1000, 2000, 3000 ml und 10 Liter.

VERKOSTUNG Dieser Grappa wird bei etwa 12° C serviert oder in einem eiskalten, tulpenförmig geöffneten Glas. 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 TRINKT MAN DIESEN GRAPPA 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. Probieren sollte man diese Grappas in fantastischen Aperitifs, Cocktails und Longdrinks wie zum Beispiel im frischen, cremigen Nonino Secret von Bartender Mauro Lotti.

PAIRING	SAN DANIELE SCHINKEN UND SENFFEIGEN	EIS	OBSTSALAT	SCHOKOLADE
Picolit	◆			
Fragolino		◆	◆	◆
Ribolla Gialla		◆	◆	
Schioppettino		◆	◆	

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

NONINO

‘Beste Brennerei der Welt’
by Wine Enthusiast 2019

100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

0% NULL FARBSTOFFE

DIE KUNST DER DESTILLATION IST SEIT 1897 DAS PRIVILEG VON FAMILIE NONINO

1. DEZEMBER 1973 Giannola und Benito Nonino revolutionieren, die Tradition aufrechterhaltend, 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 somit den Grappa vom Aschenputtel in die Königin der Destillate!

29. NOVEMBER 1975 Sie rufen den **Premio Nonino Risit d’Aur** (Goldene Rebe) ins Leben zwecks Aufwertung der bäuerlichen Kultur, aber auch als Anreiz sowie zur Prämierung und offiziellen Anerkennung von alten einheimischen Rebsorten aus Friaul und mit dem Ziel, die Genehmigung des Ministeriums zum Wiederanbau von Schioppettino, Pignolo und Tacelenghe zu erhalten, zu denen noch Ribolla Gialla hinzukommt, so dass die regionale Biodiversität gewahrt werden kann. 1977 kommt zum Premio Nonino Risit d’Aur der Premio Nonino für die Literatur hinzu, der ab 1984 international ausgerichtet wird.

27. NOVEMBER 1984 Die Noninos bewirken eine neue Wende. Sie destillieren die ganze Traube: **es entsteht der Traubenbrand ÙE®**. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.

15. NOVEMBER 1989 Die Noninos erweitern ihren Versuchsweinberg in Buttrio (Friaul) von 19 auf 41 Hektar und pflanzen die Trauben Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla Gialla und Schioppettino an.

3. APRIL 2000 Nach jahrelanger Entwicklung und vielen Experimenten präsentieren Cristina, Antonella und Elisabetta: **GIOIELLO®, das Destillat der Reinheit.** Ein Destillat, das ausschließlich aus Honig gewonnen wird.

19. SEPTEMBER 2007 In Percoto findet die ***erste Nonino Cocktail Competition*** statt. Bei diesem Wettbewerb wird **der beste Cocktail mit Grappa** prämiert. Die Ausrichtung des Events übernimmt zum ersten Mal die Vereinigung der Barkeeper des Vereinigten Königreichs (UK Bartender Guild) zusammen mit dem italienischen AIBES-Verband. Die Barkeeper aus Londons renommiertesten Lokalen und aus ganz Oberitalien treten gegeneinander an, um den besten Cocktail **mit Nonino Grappa als Hauptzutat** zu kreieren.

JUNI 2014 In der Doku-Serie „How It’s Made” (Wie wird was gemacht) des bekannten amerikanischen Senders Discovery Channel wird Grappa Nonino als Beispiel und Ikone für handwerklich hergestellten Grappa präsentiert.

12. JANUAR 2017 **Die Nonino-Revolution** „vom Aschenputtel zur Königin des Marktes”, die Giannola – die Ehefrau von Spitzendestillateur Benito – einleitete, **wird zur Fallstudie für eine der renommiertesten akademischen Fachzeitschriften: die London School of Economics (LSE) Business Review.**

27. JANUAR 2020 San Francisco. **Nonino wird bei der Verleihung der Wine Enthusiast Wine Star Awards Spirit Brand/Distiller of the Year 2019 als „Beste Brennerei der Welt“ ausgezeichnet. Nonino ist die erste italienische Brennerei überhaupt und der einzige Grappahersteller, der in den letzten zwanzig Jahren des Events diesen prestigeträchtigen Preis -** die weltweit bedeutendste internationale Auszeichnung der Wein- und Spirituosenbranche - **erhalten hat.**

Die neue Herausforderung, der sich Familie Nonino seit Anfang 2000 mit Enthusiasmus stellt, ist die Evolution des Grappa, mit Grappa als Hauptzutat in Cocktails. Damit eröffnen sich für alle neue Wege mit: „Be brave mix Grappa!“ Wallpaper* l, das renommierte Fachmagazin für Design, schrieb 2015:
„Die umfangreiche Cocktail-Sammlung von Nonino ist (...) ein perfektes Beispiel dafür, wie ein so in Reinheitstradition verwurzeltes Unternehmen seine Identität bewahren und gleichzeitig mit seinen Produkten experimentieren kann.“

Wallpaper* Juli 2015

www.grappanonino.it/de
#AperitivoNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

NONINO

SEIT 1897 DESTILLATION NACH HANDWERKLICHER METHODE VON ORAZIO AN BENITO, VON BENITO AN CRISTINA, ANTONELLA UND ELISABETTA

100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

0% NULL FARBSTOFFE

DIE HANDWERKLICHE KUNST DER DESTILLATION BEI NONINO

DIE NONINO BRENNEREIEN FÜLLEN AUSSCHLIESSLICH GRAPPA UND DESTILLATE AB, DIE AUS FRISCHEM GRUNDSTOFF ZU 100% NACH HANDWERKLICHER METHODE IN DEN EIGENEN DISKONTINUIERLICHEN DAMPFBRENNKOLBEN AUS KUPFER IN RONCHI DI PERCOTO DESTILLIERT WERDEN.

Bei der Destillation nach handwerklicher Methode ist die Präsenz des Brennmeisters unabdinglich. Er muss die Qualität des Grundstoffs bei jedem einzelnen Brennvorgang überprüfen, dabei Temperatur und Arbeitsschritte für die Destillation wählen und den Vor- und Nachlauf im richtigen Augenblick abtrennen. Übrig bleibt das Herz, der reinste Teil des Destillats.

Die Nonino Destillerien verfügen als einzige auf der Welt über fünf handwerklich betriebene Brennereien mit jeweils 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer, die Benito Noninos ständiger Forschung und Innovationskraft zu verdanken sind. Somit erfolgt die Produktion ganz im Zeichen der Tradition und echter Handwerkskunst. **Mit diesen Brennkolben, die zur Zeit der Weinlese rund um die Uhr in Betrieb sind, kann man frischen Trester, gesunde, perfekt reife Trauben oder Früchte gleich nach der Gärung und noch während der Weinlese destillieren.** Das sensorische Feingefühl des Brennmeisters zusammen mit seiner Erfahrung und dem handwerklichen Geschick sind ausschlaggebend, um ein einzigartiges und unnachahmliches Destillat zu erhalten. **Im Familienbetrieb Nonino gibt es dieses umfangreiche Wissen, das vom Vater auf die Tochter übertragen wird.** Tropfen für Tropfen werden die organoleptischen Eigenschaften aus dem Trester, den Trauben und den verwendeten Früchten extrahiert, daher ist jeder Brennvorgang ein einzigartiges Ereignis.

Familie Nonino kümmert sich persönlich um den Einkauf des Grundstoffs und überwacht die verschiedenen Phasen der Destillation, um absolute Spitzenqualität des Destillates zu gewährleisten.

NATÜRLICHE REIFUNG IN DEN NONINO BRENNEREIEN

SEIT JEHER NATÜRLICHE REIFUNG IN VOM ZOLL UND DER MONOPOLAGENTUR VERSIEGELTEN UND STÄNDIG ÜBERWACHTEN BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSERN IN DEN 7 GRAPPA-REIFEKELLERN DER NONINO BRENNEREIEN.

Alle Aus- und Eingänge im Reifekeller, in denen Grappas und Traubenbrände ÙE® ausgebaut werden, **sind in den vom Zoll und der Monopolagentur geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar.** Ausgereifte Nonino Grappas, Riserve und Traubenbrände ÙE® werden ohne Zusatz von Farbstoffen abgefüllt.

Heute lagern in den 7 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien 2480 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern, darunter Eiche aus Nevers, Limousin und Grésigne, ehemalige Sherry-Eichenfässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche, Esche und Birne. Das Toasting erfolgte traditionell und handwerklich nach Nonino-Protokoll. Nonino Grappas, Traubenbrände ÙE® und Obstdestillate, die mit dem Zusatz **INVECCHIATA** versehen sind, reiften – wie auf dem Etikett angegeben – mindestens 12 Monate in Barriques oder kleinen Fässern. Nonino Grappas, Traubenbrände ÙE® und Obstdestillate, die mit dem Zusatz **RISERVA** versehen sind, reiften – wie auf dem Etikett angegeben – mindestens 18 Monate in Barriques oder kleinen Fässern und/oder maximal bis zu den auf dem Etikett angegebenen Jahren.
Die Reifung erfolgte immer unter Zollverschluss.

Entdecken Sie mehr über die **Nonino-Methode** im
Nonino-Leitfaden über die Kunst und Kultur der Destillation
unter:
www.grappanonino.it/de/metodo-nonino

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#AperitivoNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it