

KLARER ÛE® TRAUBENBRAND
ÛE® MONOVITIGNI®
UVABIANCA®

 **NONINO**

**'Beste Brennerei
der Welt'**
by Wine Enthusiast 2019

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino



KLARER ÜE® TRAUBENBRAND ÜE® MONOVITIGNI® UVABIANCA®

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT



	Grundstoff	Alkoholgehalt % vol.	Geschmack
Uvabianca®	Ausgewählte weiße Trauben verschiedener Monovitigni®, die frisch und bei richtiger Reife verarbeitet werden.	38	Frisch, duftend, kristallklar und leicht aromatisch. Die besondere Eleganz der Ursprungsreben ist klar erkennbar.

WAS IST ÜE®? Am 27. November 1984 kreieren Benito und Giannola Nonino den Traubenbrand ÜE®, indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben in einem Vorgang destillieren. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt. Der Erfolg dieses Traubenbrandes ist im Laufe der Jahre so groß, dass sowohl italienische als auch ausländische Destillateure dem Nonino Modell folgen. Das Traubendestillat ÜE® vereint in sich die Eleganz des Weinbrands und den Charakter des Grappas. ÜE/ Traube auf Friaulisch

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, in 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 Stark von der Weinlese des jeweiligen Jahres abhängig.

RUHEZEIT Von 6 Monaten bis zu einem Jahr in Edelstahlbehältern.

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Uvabianca®



KLARER ÛE® TRAUBENBRAND ÛE® MONOVITIGNI® UVABIANCA®

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT



ABFÜLLUNG

2000 ml
700 ml
500 ml
350 ml



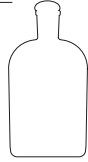
VERPACKUNG

700 ml
500 ml
350 ml



Einzelpackung
Karton mit 6 Flaschen

2000 ml



Karton mit
1 oder 4
Flaschen

ABFÜLLUNG Flasche aus durchsichtigem Glas zu 350, 500, 700 und 2000 ml.

VERPACKUNG Auf Anfrage einzeln verpackt für alle Flaschengrößen.

Karton mit 6 Flaschen zu 350, 500 und 700 ml.

Karton mit 1-4 Flaschen zu 2000 ml.

VERKOSTUNG Dieser Traubenbrand wird bei etwa 12° C serviert oder in einem eiskalten tulpenförmig geöffneten Glas. Vor dem Verkosten sollte er 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 ÛE® Uvabianca kann zum Verfeinern von Torten oder Cremes (sowohl Englische Creme als auch Schlagsahne) verwendet werden oder auch im Eis. Herrlich schmeckt er im Obstsalat oder im Sorbet. Probieren sollte man ihn auch in fantastischen Cocktails, Aperitifs und Longdrinks wie zum Beispiel im Asso, einem eleganten und delikaten Cocktail.



PAIRING



SUSHI



FISH



CREMIGE
DESSERTS



EIS



OBSTALAT

Uvabianca®



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

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 Destillieren 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.

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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 ÜE® ausgebaut werden, sind in den vom Zoll und der Monopolagentur geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar. Ausgereifte Nonino Grappas, Riserva und Traubenbrände ÜE® 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 ÜE® 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 ÜE® 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

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