



12 Agosto 2014
Estratti dalle Cantine Padronali 1.800.
Invecchiati oltre 5 anni in Barriques
Imbottigliati in capacità da 700ml e 6300ml
Questa è la bottiglia da 700ml u.

Bottiglia n.
1350

UE® Acquavite d'Uva
NONINO
5
ANNI IN BARRIQUES
RISERVA
Anniversary

NONINO

UE® Acquavite d'Uva

5
ANNI IN BARRIQUES

25th Anniversary

RISERVA

Monovitigno®

*Ribolla, Merlot, Moscato, Malvasia
distillati separatamente
con metodo artigianale
Invecchiati oltre 5 anni in barriques
di Limousin, Nevers ed ex-Sherry*



ÙE® Nonino

Anniversary

RISERVA MONOVITIGNI® 5 JAHRE IN BARRIQUES

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. Italienisches Ministerialdekret vom 20.10.84) wird auf konkreten Antrag der Noninos gewährt.

November 2009

Cristina, Antonella und Elisabetta feiern das 25-jährige Bestehen des Traubenbrands, der von Giannola und Benito im Jahr 1984 für sie kreiert wurde!!!

ÙE® Nonino Anniversary Riserva Monovitigni® ist eine harmonische Verbindung von Monovitigno® Traubenbränden Ribolla, Moscato, Merlot und Malvasia, über 5 Jahre in Barriques aus Limousin, Nevers und ex-Sherry gereift.

Grundstoff

Ausgewählte Monovitigno® Trauben Ribolla, Moscato, Merlot und Malvasia, die nach der Einzigartigkeit der Anbauzonen bei richtiger Reife gelesen werden.

Fermentation

Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen, bei kontrollierter Temperatur, gefolgt von der sofortigen Destillation, um schädigende Nachgärungen zu vermeiden.

Handwerkliche Destillation

Diskontinuierlich unter Ausscheidung des Vor- und Nachlaufs, in besonderen exklusiven Dampfbrennblasen für die Destillation von Traubenbränden von Benito Nonino geschaffen.

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 verwendeten Rebsorten erhalten.

Reife in den Reifekellern Nonino

Über 5 Jahre in Barriques aus Limousin, Nevers und ex-Sherry, ohne Zusatz von Karamell abgefüllt.

Produktion

Begrenzt und numeriert.

Alkoholgrad

43% vol

Abfüllung

In 700 ml - Flaschen mit Siebdrucketikett.

Verpackung

In Kartons mit 1 oder 6 Flaschen einzeln in Folie verpackt. Einzeln in Edelholschatulle mit silberfarbenen Innenseiten.

Verkostung

ÙE® Nonino Anniversary Riserva Monovitigni® wird bei Zimmertemperatur in einem ballonförmigen Glas serviert. Bevor man ÙE® Nonino Riserva Anniversary verkostet, sollte man das Destillat einige Minuten im Glas ruhen lassen; durch die Sauerstoffaufnahme kommt der Geruch zur Geltung, die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener. **Einzigartig in Harmonie und Eleganz im Widerspruch zur Literatur, die eher dazu rät, neutrale Destillate in Barriques auszubauen, werden auch nach Jahren die eleganten fruchtigen und blumigen Eigenschaften der Trauben Ribolla, Moscato und Malvasia beibehalten, wobei ihnen das Runde der Merlot-Traube mehr Fülle verleiht.**

Optischer Eindruck Bernsteinfarben, intensiv und samtig.

Geruch In der Nase ist das Destillat sehr vielfältig, weich und elegant, einzigartig! Es riecht fruchtig und blumig, nach Vanille, Mandeln, Trockenobst und Trauben, was typisch ist für bedeutende Rebsorten und ihre Reife in kleinen Fässern aus verschiedenen Hölzern.

Geschmack Elegant und würzig, die aromatischen Eigenschaften werden klar bestätigt. Anhaltend am Gaumen.

Wann und wie man ÙE® Nonino Anniversary Riserva Monovitigni® trinkt

Ein perfekter Abschluss eines Essens, zum Genießen gemeinsam mit Freunden, zu einer Zigarre; unvergesslich in Kombination mit Gänseleber, Bitterschokolade oder Schokodesserts.

ÙE / bedeutet Traube in friulanischer Sprache

 **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 stiften den Preis Nonino Rist d'Àur, 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 ÙE®. 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 Butrio - Friaul einen eigenen experimentellen Weinberg an, um Traubenbrand ÙE® 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 ÙE®, von Benito und Giannola Nonino geschaffen.