



Cru Monovitigno
Acquarite d'una

UE

Pinella Lavinio

Fragolino Cru
Vigna Nonino in Friuli

NONINO

1984 UE, la pi

UE

Pinella Lavinio

Cru Monovitigno
Acquarite d'una

Moscato Cru
Bosanello Vallagarina

NONINO

1984 UE, la pri

UE

Pinella Lavinio

Cru Monovitigno
Acquarite d'una

Traminer Friulano Cru
Ca' Viola

NONINO

1984 UE, la prima Acquarite

ÛE® Cru Monovitigno® Nonino

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

	Grundstoff	Akoholgrad	Geschmack
Cabernet Franc Cru	Auswahl von Cabernet Franc Cru Trauben aus Grave del Friuli, die frisch bei richtiger Reife gelesen werden.	43°	Typisch, nach Gras, leicht aromatisch mit einem Geruch nach schwarzem und grünem Pfeffer.
Fragolino Cru	Auswahl von Fragolino Cru Trauben aus den Nonino Weinbergen, die bei richtiger Reife gelesen werden.	43°	Charakteristisch, aromatisch, erinnert an Heidelbeeren und Waldbeeren.
Moscato Giallo Cru	Auswahl von Moscato Giallo Cru Trauben aus Besenello in Vallagarina Trentino, die bei richtiger Reife gelesen werden.	43°	Sehr aromatisch, frisch, duftet nach Rosenblüten im Mai.
Müller Thurgau Cru	Auswahl von Müller-Thurgau Cru Trauben aus Val di Cembra-Trentino, die bei richtiger Reife gelesen werden.	43°	Elegant und fruchtig, duftet stark nach Aprikosen, Äpfeln und blühender Glyzinie.
Traminer Cru	Auswahl von Traminer Cru Trauben aus Cà Viola-Friuli, die bei 500 m Höhe über dem Meeresspiegel angebaut und bei richtiger Reife gelesen werden.	43°	Delikat und aromatisch mit Rosenduft, erinnert an Moscato, an die Blätter von schwarzen Johannisbeeren, an den Duft der Traubenmarmelade während des Einkochens und an den Dessertwein von Pantelleria.
Verduzzo Cru	Auswahl von Verduzzo Cru Trauben Aus Ramandolo-Friuli, die bei richtiger Reife gelesen werden.	43°	Elegant und trocken mit einem Duft nach Waidhonig und Fenchelsamen.

Was ist ÛE®	ÛE® ist ein von Giannola und Benito Nonino am 27. November 1984 erfundenes Traubendestillat (die ministerielle Genehmigung zur Produktion D.M. 20/10/84 wird auf besonderen Antrag der Noninos gewährt). In einem einzigen Durchlauf werden Schalen, Fruchtfleisch und Saft der ganzen Trauben destilliert. ÛE® besitzt die Eleganz eines Brantweins und den Charakter des Grappa.		
Fermentation	Vakuumverschlossen in Inox Edelstahlbehältern, bei kontrollierter Temperatur.		
Destillation	Diskontinuierlich unter Ausscheidung des Vor- und Nachlaufs, in besonderen exklusiven Dampfbrennkolben von Benito Nonino geschaffen. Die Destillation erfolgt sehr langsam, damit eine richtige Verdampfung mit anschließender Kondensation gewährleistet wird; auf diese Weise bleiben die organolektischen Eigenschaften der jeweiligen Rebe erhalten.		
Produktion	Sehr begrenzt, mit Jahrgangsangabe und nummerierten Flaschen, sehr stark von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.		
Ruhezeit	Von 6 Monaten bis zu einem Jahr in grossen Behältern aus Glas oder Edelstahl Inox.		
Abfüllung	Von Hand, in mundgeblasene Flaschen mit Jahrgangsangabe und Flüssigkeitsstandanzeiger aus Muranoglas.		
Etiketten	Werden von Hand angebracht.		
Verpackung	Einzel in 350 und 700 ml Flaschen verpackt Karton mit 6 Flaschen fuer die Flaschengrossen 350, 500 und 700 ml Einzelkarton fuer die 1500 ml Flasche Einzelverpackung in Holzkiste fuer alle Flaschengrößen.		
Optimaltemperatur	Ungefähr 12° C.		
Degustation	Vor der Verkostung sollte das Destillat ein paar Minuten im Glas ruhen; es nimmt Sauerstoff auf, der Duft kommt zur Geltung, die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener.		
Wann man ÛE® trinkt	Schluck für Schluck als Krönung eines Mittagessens oder zu jeder Tageszeit als Genuss!		
Wie man ÛE® serviert	In besonderen Kristallgläsern.		

 **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 DER DESTILLATION IST EIN PRIVILEG DER FAMILIE NONINO SEIT 1897

1897 ist das Jahr, in dem sich Orazio Nonino mit seiner eigenen Brennerei in Ronchi di Percoto niederlässt, die bis dahin nur in Form eines fahrbaren Destillierkolbens auf Rädern bestanden hatte.

1. Dezember 1973 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 den Grappa vom Aschenputtel in die Königin der Destillate!

29. November 1975 Der *Nonino Preis Risit D'Aur* (goldener Schöbling) wird mit dem Ziel ins Leben gerufen, die vom Aussterben bedrohten alten, autochthonen Rebsorten aus dem Friaul zu retten, die Genehmigung der EG für den Wiederaufbau von Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe und Ribolla Gialla zu erhalten und so die regionale Artenvielfalt zu schützen.

30. Juni 1977 Der *Nonino Literaturpreis* wird ins Leben gerufen und 1984 durch die internationale Sektion ergänzt.

27. November 1984 Der Traubenbrand ÛE® wird erfunden. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos erteilt.

15. November 1989 Die Noninos legen im Friaul einen eigenen Versuchsweinberg für die Herstellung des in seiner Qualität einmaligen Traubenbrands ÛE® an.

3. April 2000 Nach Jahren der Forschung kreieren Cristina, Antonella und Elisabetta GIOIELLO®. Dieses Destillat der 'Reinheit' wird aus reinem Honig gewonnen.

4. Dezember 2003 Der italienische Staatspräsident 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 Nonino Grappa eine Seite im renommierten Wirtschaftsteil der Sonntagszeitung.

März 2010 New York, beim ersten *Ultimate Spirits Challenge*, an dem über 520 Destillate aus 42 Ländern teilnehmen, gewinnt der Grappa *Nonino il Merlot* den *Chairman's Trophy*, die höchste Auszeichnung in der Kategorie Brandy, Grappa und Brände aus aller Welt.

Dezember 2012 RAI 5 widmet der Familie Nonino und ihrem Grappa die 50-minütige Dokumentation: *Dynastien „Geschichten, Erzählungen und Erlebnisse jener, die Italien groß gemacht haben und machen“*.

Juni 2014 Der Nonino Grappa, die Ikone für handwerklich hergestellten Grappa, ist in „How It's Made“ (Wie wird was gemacht) im Discovery Channel zu sehen.

Februar 2015 Grappa Nonino, das Symbol italienischer Exzellenz, wird im Londoner Nobelkaufhaus Harrods neben den kostbarsten Spirituosen der Welt ausgestellt.

September 2015 F. Paul Pacult, laut *Forbes* „Amerikas führender Experte für Destillate“, zählt Grappa Nonino Monovitigno® Picolit erneut zu den weltbesten Top-Destillaten in der „HALL OF FAME“ der renommierten Zeitschrift SPIRIT JOURNAL.

Juni 2016 Grappa Nonino ist startklar, um mit Alitalia durch die Lüfte zu fliegen: Als globaler Botschafter für die Exzellenz der italienischen Grappa- und Destillat-Produktion und Destillationskultur wird Nonino zusammen mit einigen der größten italienischen Marken ausgewählt, um die höchste Ausdrucksform des Made in Italy über den Wolken in aller Welt zu vertreten.

18 März 2017 Nonino ist "Spirit Entrepreneur of the Year"!

1897-2017 120 Jahre Nonino Brennereien