



NONINO®

41°

IN BARRIQUE



GRAPPA



1897

NONINO DISTILLATORI IN FRIULI

MAGGIORANZA DI UVA
FRAGOLE FRESCHE
MAGGIORANZA DI UVA
FRAGOLE FRESCHE
MAGGIORANZA DI UVA
FRAGOLE FRESCHE
MAGGIORANZA DI UVA
FRAGOLE FRESCHE

100%
DISTILLATA CON METODO
ARTIGIANALE

CON RIFLESSIONE
SENZA
DI UVA
PASTICCI
E CIOCCOLATO



100% NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0% NULL
FARBSTOFFE

Grappa Nonino 41° in Barriques

Was ist Grappa?

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

Grundstoff

Ausgewählte und abgebeerte Trester aus roten und weißen Trauben aus Friaul.

Fermentation

Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen, bei kontrollierter Temperatur. Unmittelbar danach wird destilliert, um das Entstehen schädlicher Nachgärungen zu verhindern.

100% Handwerkliche Destillation

Diskontinuierliche Dampfdestillation nach alter Familientradition in besonderen, exklusiven Kupferbrennkolben, die von Benito Nonino erneuert wurden. Die Destillation zu 100 % nach handwerklicher Methode erfolgt sehr langsam, damit die flüchtigen Stoffe, die für die Duftbildung verantwortlich sind, richtig verdampfen und anschließend kondensieren können. So bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der einzelnen Rebsorten erhalten.

Reifung

Über 12 Monate in Barriques aus Limousin und ex-Sherry Fässern, ohne Zusatz von Farbstoffen; dem natürlichen Lauf der Natur folgend, damit der Grappa in seiner ganzen Eleganz reifen kann.

Produktion

Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Alkoholgrad

41% vol.

Abfüllung

Flasche aus durchsichtigem Glas mit 1000 ml.

Verpackung

Kartons mit 6 Flaschen.

Verkostung

Elegant, mit goldenen Reflexen, Duft von Gebäck und Schokolade. Bei Zimmertemperatur in einem großen Ballonglas servieren. Vor der Verkostung sollte der Grappa einige Minuten im Glas ruhen; durch die Sauerstoffzufuhr entfalten sich die Düfte und die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommen.

Wann und wie trinkt man Grappa Nonino 41° in Barriques

Grappa Nonino 41° in Barriques schmeckt hervorragend als Digestif zum Abschluss eines Essens. Er passt perfekt zu Käse, Foie Gras, Wurst, Schokolade, Strudel, Torte und Haselnusskrokant, zu Kuchen, Desserts mit Creme oder Trockenfrüchten, aber auch zu Backobst und karamellisierten Früchten. Ideal zu einer guten Zigarre und Schluck für Schluck mit Freunden zu genießen. Auch pur getrunken schmeckt er wunderbar oder als Hauptzutat im Nonino Ginger Cocktail

 Antikes Symbol für Alkohol im Mittelalter

 **NONINO**
Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it

Percoto / Udine / Italia

T. +39 0432 676331

F. +39 0432 676038

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 UE® 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 UE® 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".

Juni 2014 Der Nonino Grappa, die Ikone für handwerklich hergestellte 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.

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

REIFUNG

Ausgereifte Grappas, Riserve und Traubenbrände UE® Nonino unterliegen seit jeher einer natürlichen Reifung in vom Zoll versiegelten Barriques und kleinen Fässern. Die Reifung erfolgt in den 5 eigenen Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien, dann werden die Grappas und Destillate ohne Zusatz von Farbstoffen in Flaschen abgefüllt. Alle Aus- und Eingänge im Reifekeller, in denen Grappas und Traubenbrände UE® lagern, sind in den vom Zoll geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar. In den 5 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien sind heute 1960 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern eingelagert, darunter Eiche aus Nevers, Limousin und Grégnie, ehemalige Sherry-Fässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche und Esche.