



www.grappanonino.it

#nonino

100%
PFLANZLICH





100%
PFLANZLICH

L'Aperitivo Nonino

Botanical Drink

So entstand L'Aperitivo Nonino Botanical Drink

- 1928** Silvia und Antonio Nonino, die sorgsamsten Hüter der Likörtradition der Familie, experimentieren mit den alten Rezepturen für Heilkräutertees und kreieren dann "Genussgetränke" für Gaumen und Seele.
- 1984** Giannola und Benito Nonino erweisen der großen alchemistischen Tradition die Ehre mit einer Kreation, deren Reinheit weltweit einzigartig ist. Tropfen für Tropfen entsteht der Traubenbrand ÜE®.
- 2018** Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino lassen sich von den Rezepturen des Familienarchivs inspirieren und verwandeln eine alte botanische Rezeptur in ein zeitgenössisches Genussgetränk. Blumen, Wurzeln und Früchte werden sorgfältig nach Herkunft und organoleptischen Eigenschaften ausgewählt, dann bei Niedrigtemperatur getrocknet, so dass die natürliche Intensität von Duft, Geschmack und Farbe gewahrt wird. Durch schonende Filterung bleiben die Zitrusfrische und die liebliche Milde der Pflanzen erhalten. Eine 100% pflanzliche Harmonie, die durch den Traubenbrand ÜE® Nonino Monovitigno® Fragolino veredelt wird, der die natürlichen balsamischen Nuancen mit mediterran fruchtigen Noten unterstreicht. Anklänge von Brombeere und Waldfrüchten runden den Geschmack ab.
- L'Aperitivo Nonino Botanical Drink** ist ein botanisches Zauberwerk, das mit seinen Farben und Aromen die Natur mit ihren unendlichen Facetten in Erinnerung ruft: die Erde, die Sonne und dann diese energiegeladene Freude beim gemeinsamen Genuss! Ohne Zusatzstoffe. **100% PFLANZLICH**
100% natürlicher sonnengelber Farbton, mit frischem, angenehm balsamischem Geschmack.

Grundstoff

Infusion aus ausgewählten Pflanzen, veredelt durch den Traubenbrand ÜE® Monovitigno® Fragolino vom Nonino Weinberg in Buttrio.

Alkoholgehalt

21% Vol.

Abfüllung

700 ml-Originalflasche aus durchsichtigem Glas. Design: Luca Cendali für die Nonino Kollektion ÜE® Cru Monovitigno® Picolit.

Verpackung

6er-Set mit 700 ml-Flaschen.

Optimale Serviertemperatur

Am besten kalt (etwa 8° C) oder mit Eis.

Geschmack

Angenehme Zitrusfrische mit blumigen, fruchtigen und balsamischen Nuancen. Leichte Bitternote.

Farbe

Energieförderndes Sonnengelb.

Wann und wie trinkt man L'Aperitivo Nonino Botanical Drink

Ein frischer und lebhafter Aperitif. Perfekt schmeckt er pur on the rocks - mit Eis und einem Twist Limette, aber auch als leichter Drink mit 4 cl L'Aperitivo Nonino, 4 cl Bubbles nach Belieben, Eis und Zitronenzeste. Wunderbar auch als Zutat in einem 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 Familiengründer 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 Benito und Giannola Nonino revolutionieren die Produktion und Präsentation von Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren.

29. November 1975 Sie rufen den *Premio Nonino Risit d'Aur* (Goldene Rebe) ins Leben zwecks Inwertsetzung, Prämierung und offizieller Anerkennung von alten einheimischen Rebsorten aus Friaul und mit dem Ziel, 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 ÜE® 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 erweitern ihren Versuchsw Weinberg 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 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 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.

Januar 2017 Die Nonino-Revolution "vom Aschenputtel zur Königin des Marktes", die die Noninos einleiteten, wird zur Fallstudie für die London School of Economics (LSE) Business Review.

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

1897-2018

Über 120 Jahre Nonino Brennereien

25. Mai 2018 Köln. Die "Walter Scheel Medaille für Genussskultur und Lebensart 2018" wird an Giannola Nonino und die Nonino Brennereien verliehen.