

L'APERITIVO NONINO
BOTANICALDRINK

 **NONINO**

„Beste Brennerei der Welt“
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast

100%
PFLANZLICH

www.grappanonino.it/de
#AperitivoNonino

**‘Aperitif des Jahres
2021, 2022 und 2023
international’**



L'APERITIVO NONINO BOTANICALDRINK

100%
PFLANZLICH



	Grundstoff	Alkoholgehalt % vol.	Geschmack
L'APERITIVO NONINO BotanicalDrink	Infusion aus Botanicals, Blüten, Früchten, Beeren und Wurzeln, veredelt durch den reinsortigen Nonino Monovitigno® Traubenbrand ÜE® Fragolino Nonino.	21	Frisch, fruchtig mit zitrischen Nuancen und Anklängen von Waldfrüchten. Leichte Bitternote. Der sonnengelbe Farbton stammt ausschließlich von der Infusion von Botanicals bei Niedrigtemperatur, so dass Duft, Geschmack und Farbe gewahrt werden.

SO ENTSTAND L'APERITIVO NONINO BOTANICALDRINK

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.

Blüten, 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 reinsortigen Traubenbrand ÜE® Nonino Monovitigno® Fragolino veredelt wird, der die mediterran fruchtigen Noten unterstreicht. Anklänge von Brombeere und Waldfrüchten runden den Geschmack ab.

L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink 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! Der sonnengelbe Farbton ist zu 100% natürlichen Ursprungs.

2021-2022-2023 L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink wurde als erster italienischer Aperitif mit dem wichtigen Meininger's International Award ausgezeichnet, der von der renommiertesten deutschen Verlagsgruppe in der Wein- und Getränkebranche verliehen wird. Der Aperitif erhielt den Preis **drei Jahre in Folge: 2021, 2022 und 2023!**

100% HANDWERKLICHE DESTILLATION L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink wird veredelt durch den Traubenbrand ÜE® Nonino Monovitigno® Fragolino, der von Familie Nonino nach handwerklicher Methode in diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer destilliert wird.

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

L'APERITIVO NONINO
BotanicalDrink



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#AperitivoNonino

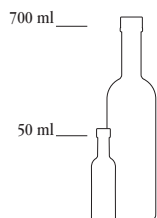
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

L'APERITIVO NONINO BOTANICALDRINK

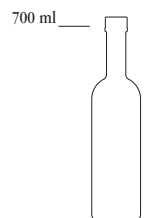
100%
PFLANZLICH



ABFÜLLUNG



VERPACKUNG



Karton mit 6
Flaschen



Karton mit 12
Flaschen

ABFÜLLUNG 700-ml Originalflasche aus durchsichtigem Glas. Design: Luca Cendali.

VERPACKUNG Einzeln verpackt in eleganter Nonino-Folie oder Karton mit 6 Flaschen zu 700 ml. Einzelpackung zu 50 ml oder Karton mit 12 Flaschen.

VERKOSTUNG Kalt servieren bei 6-7 °C oder on the rocks mit einigen Tropfen Zitronensaft. Wunderbar als Cocktail oder Botanical Spritz.

WANN UND WIE TRINKT MAN DEN APERITIVO Als Aperitif, vor, nach oder während dem Essen. Pur, on the rocks oder in herrlichen Cocktails. Als Aperitif schmeckt er pur mit einem Zitronentwist und Zitronenschale, oder mit Eis, einem Zitronentwist und Tonic Water oder Bubbles aufgefüllt. Herrlich als Begleiter zum Essen und als Zutat in fantastischen Cocktails.

COCKTAIL „Die umfangreiche Cocktail-Sammlung von Nonino ist (...) ein perfektes Beispiel dafür, wie ein so in der Reinheitstradition verwurzeltes Unternehmen seine Identität bewahren und gleichzeitig mit seinen Produkten experimentieren kann.“

Wallpaper* Juli 2015



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#AperitivoNonino

Percore / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it



‘Beste Brennerei der Welt’

SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

by Wine Enthusiast



100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE



DIE KUNST DER DESTILLATION IST SEIT 1897 DAS PRIVILEG VON FAMILIE NONINO, 1897-2023 ÜBER 125 JAHRE

1. DEZEMBER 1973 Giannola und Benito Nonino revolutionieren, die Tradition aufrechterhaltend, die Produktion und Präsentation von Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinartigen Grappa **Monovitigno® Nonino**, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren und verwandeln somit den Grappa vom Aschenputtel in die Königin der Destillate!

29. NOVEMBER 1975 Sie rufen den **Premio Nonino Risit d'Aur** (Goldene Rebe) ins Leben zwecks Aufwertung der bäuerlichen Kultur, aber auch als Anreiz sowie zur Prämierung und offiziellen Anerkennung von alten einheimischen Rebsorten aus Friaul und mit dem Ziel, die Genehmigung des Ministeriums zum Wiederaufbau von Schioppettino, Pignolo und Tacelenghe zu erhalten, zu denen noch Ribolla Gialla hinzukommt, so dass die regionale Biodiversität gewahrt werden kann. 1977 kommt zum Premio Nonino Risit d'Aur der Premio Nonino für die Literatur hinzu, der ab 1984 international ausgerichtet wird. Der Nonino Preis hat bereits 6 Mal die Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen.

27. NOVEMBER 1984 Die Noninos bewirken eine neue Wende. Sie destillieren die ganze Traube: es entsteht der **Traubenbrand UE®**. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.

JUNI 1998 Giannola Nonino wird vom italienischen Staatspräsidenten zum „**Cavaliere del Lavoro**“ ernannt; es ist die höchste staatliche Auszeichnung für geleistete Arbeit. Giannola ist eine der 25 Frauen der insgesamt 500 Personen, die in der Geschichte der Italienischen Republik diesen Verdienstorden bisher erhielten.

3. APRIL 2000 Nach jahrelanger Entwicklung und vielen Experimenten präsentieren Cristina, Antonella und Elisabetta: **GIOIELLO®**, das **Destillat der Reinheit**. Ein Destillat, das ausschließlich aus Honig gewonnen wird.

19. SEPTEMBER 2007 In Percoto findet die **erste Nonino Cocktail Competition** statt. Bei diesem Wettbewerb wird der **beste Cocktail mit Grappa** prämiert. Die Ausrichtung des Events übernimmt zum ersten Mal die Vereinigung der Barkeeper des Vereinigten Königreichs (UK Bartender Guild) zusammen mit dem italienischen AIBES-Verband. Die Barkeeper aus Londons renommiertesten Lokalen und aus ganz Oberitalien treten gegeneinander an, um den besten Cocktail mit **Nonino Grappa als Hauptzutat** zu kreieren.

JUNI 2014 In der Doku-Serie „How It's Made“ (Wie wird was gemacht) des bekannten amerikanischen Senders Discovery Channel wird Grappa Nonino als Beispiel und Ikone für handwerklich hergestellten Grappa präsentiert.

12. JANUAR 2017 Die **Nonino-Revolution** „vom Aschenputtel zur Königin des Marktes“, die Giannola – die Ehefrau von Spitzendestillateur Benito – einleitete, wird zur Fallstudie für eine der renommiertesten akademischen Fachzeitschriften: die **London School of Economics (LSE) Business Review**.

27. JANUAR 2020 San Francisco. Nonino wird bei der Verleihung der **Wine Enthusiast Wine Star Awards Spirit Brand/Distiller of the Year 2019** als „**Beste Brennerei der Welt**“ ausgezeichnet. Nonino ist die erste italienische Brennerei überhaupt und der einzige Grappahersteller, der in den letzten zwanzig Jahren des Events diesen prestigeträchtigen Preis - die weltweit bedeutendste internationale Auszeichnung der Wein- und Spirituosenbranche - erhalten hat.

2021-2022-2023 Nonino setzt die Evolution des Grappa - Italian Cocktail Spirit fort. Grappa ist der Protagonist in fantastischen Cocktails, Longdrinks und Aperitifs. Im Juni 2021 wird beim International Spirits Award der **L'Aperitivo Nonino Botanical Drink** zum **Aperitif des Jahres international** gewählt. 2022 und 2023 erhält er erneut den Preis.

Die neue Herausforderung, der sich Familie Nonino seit Anfang 2000 mit Enthusiasmus stellt, ist die Evolution des Grappa, mit Grappa als Hauptzutat in Cocktails. Damit eröffnen sich für alle neue Wege mit: „Be brave mix Grappa!“ **Wallpaper***, das renommierte Fachmagazin für Design, schrieb 2015: „Die umfangreiche Cocktail-Sammlung von Nonino ist (...) ein perfektes Beispiel dafür, wie ein so in Reinheitstradition verwurzeltes Unternehmen seine Identität bewahren und gleichzeitig mit seinen Produkten experimentieren kann.“

Wallpaper* Juli 2015

www.grappanonino.it/de

#AperitivoNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it



TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL



NONINO

SEIT 1897 DESTILLATION NACH
HANDWERKLICHER METHODE
VON ORAZIO AN BENITO, VON
BENITO AN CRISTINA, ANTONELLA
UND ELISABETTA



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 Destillerien 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.

NATÜRLICHE REIFUNG IN DEN NONINO BRENNEREIEN UNTER VERSIEGELUNG

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 Monopologentur 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 2510 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, reifen – 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, reifen – 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



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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