



## PURE BOTANICALS

*Wild, botanical and no alcohol*

Transparency, craftsmanship and naturalness are the keywords also for GRAPPA NONINO, which has always been devoted to the education of the sustainable use of vegetal ingredients, awarded in 2020 as the "Best Distillery in the World" by Wine Enthusiast.

Amaro Nonino Quintessentia is a real precursor of the botanical trend: a union of 100% vegetal herbs and botanicals ennobled with UE® Nonino Grape Distillate aged over 12 months in barriques and small casks.

A novelty at Nonino is Aperitivo Botanicaldrink, "Aperitif of the Year 2021" at Meininger's International Spirits Award. 100% vegetal, it is obtained from an infusion of botanicals, herbs, flowers, roots and fruits selected for their origin and organoleptic characteristics, dried at low temperature, enriched by UE® Nonino Monovitigno® Fragolino, with Mediterranean and fruity characteristics and hints of blackberry and wild berries.

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

### USE ADVICE

Ideal to be served chilled with ice and lemon twist, perfect with the addition of sparkling wine at will: tonic water, Prosecco or sparkling wine.

### USE ADVICE

Served at room temperature as a digestive or as an aperitif with ice and an orange slice and sparkling wine.

SPECIALI  
SPIRITS: IL TREND È HEALTHY  
VINO: PINK REVOLUTION

AIFBM  
SPLENDIDO BAY  
F&B SUL LAGO DI GARDA

ANNO XXI - N° 249 - Chicago, Luglio 2021 - Pagine 100 - Spese in abbonamento: € 120,00 (I.P.T. inclusa) - D.L. 33/2000 (conv. in L. 27/2/2004 n° 46 art. 1, comma 1, L. 02/03/2004 n° 30) - Distribuzione: Locati - Spese in abbonamento: € 120,00 (I.P.T. inclusa) - D.L. 33/2000 (conv. in L. 27/2/2004 n° 46 art. 1, comma 1, L. 02/03/2004 n° 30) - Distribuzione: Locati



## Wild, botanical and no alcool

*Ingredienti naturali, attenzione alla sostenibilità,  
ricerca di benessere, zero alcool.  
Trend in espansione che coinvolgono sempre  
più anche il mondo degli spirits.*

LOCALI TOP  
10

### BOTANICHE ALLO STATO PURO

Trasparenza, artigianalità e naturalità sono le parole chiave anche di **GRAPPA NONINO**, da sempre votata all'educazione all'uso sostenibile di ingredienti vegetali, premiata nel 2020 come "Migliore distilleria del Mondo" dal Wine Enthusiast.

L'**Amaro Nonino Quintessentia** è un vero e proprio precursore del botanical trend: un'unione di erbe e botaniche 100% vegetale nobilitato con **ÛE® Acquavite d'Uva Nonino** invecchiata oltre 12 mesi in barriques e piccole botti.

Novità in casa Nonino è, invece, **Aperitivo Botanicaldrink**, "Aperitivo dell'Anno 2021" al Meininger's International Spirits Award. 100% vegetale, è ottenuto da un infuso di botaniche, erbe, fiori, radici e frutti selezionati per provenienza e caratteristiche organolettiche, essiccati a bassa temperatura, impreziosito da **ÛE® Nonino Monovitigno® Fragolino**, con caratterizzazioni mediterranee, fruttate e sentori di mora e frutti di bosco.

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)



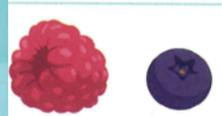
### CONSIGLIO D'USO

Ideale da servire fresco con ghiaccio e twist di limone, perfetto con aggiunta di bollicine a piacere: acqua tonica, prosecco o spumante.



### CONSIGLIO D'USO

Servito a temperatura ambiente come digestivo o come aperitivo con ghiaccio e fetta d'arancia e bollicine.



### DI BACCHE DI GINEPRO ED ALTRE BOTANICHE

Concludiamo questa rassegna con **Kranebet Botanic Juniper Liqueur**, liquore ottenuto dall'infusione e distillazione delle bacche di ginepro e botanicals selezionati. Prodotto da **ROSSI D'ASIAGO**, distillatori dal 1868, Kranebet è un ricco, elegante, aromatico con un gusto predominante di ginepro. Realizzato con ingredienti naturali puri senza alcun aroma artificiale, Kranebet si ottiene dalla distillazione di bacche di ginepro, che conferiscono la nota predominante, balsamica e resinosa, e altre botaniche: coriandolo, assenzio romano e radice di genziana che conferiscono a que-



### CONSIGLIO D'USO

Ottimo come digestivo, liscio o on the rocks. Shakerato con



### NEGRONI

#### INGREDIENTI

- 2 cl Amaro Asiago
- 2 cl Kranebet Botanic Juniper Liqueur
- 2 cl Vermouth rosso
- 4 cl seltz

#### PREPARAZIONE

Miscela gli ingredienti in un bicchiere