



PURISTISCHE BOTANICALS

Wild, botanical and no alcool

Transparenz, handwerkliches Können und Natürlichkeit sind die Schlüsselwörter der Destillerie **GRAPPA NONINO**, die sich seit jeher für eine nachhaltige Verwendung von pflanzlichen Zutaten einsetzt und 2020 vom Fachmagazin Wine Enthusiast als 'Beste Brennerei der Welt' ausgezeichnet wurde.

Amaro Nonino Quintessentia ist ein echter Wegbereiter des Botanical-Trends: diese zu 100% pflanzliche Komposition von Kräutern und Botanicals wird mit dem Nonino Traubenbrand ÜE® veredelt, der über 12 Monate in Barriques und kleinen Fässern ausreife.

Neu bei Nonino ist hingegen der **Aperitivo BotanicalDrink**, der beim Meininger's International Spirits Award als „Aperitif des Jahres 2021“ ausgezeichnet wurde. Dieser zu 100% pflanzliche Drink entsteht aus der Infusion von Botanicals, Kräutern, Blüten, Wurzeln und Früchten, die nach Herkunftsgebiet und organoleptischen Eigenschaften ausgewählt und bei Niedrigtemperatur getrocknet werden. Veredelt wird er durch den Nonino Traubenbrand ÜE® Monovitigno® Fragolino. Erkennbar sind mediterrane, fruchtige Noten mit Anklängen von Brombeere und Waldfrüchten.

www.grappanonino.it

Empfehlung

Am besten schmeckt er kühl, mit Eis und einem Zitronentwist. Perfekt mit Zusatz von Bubbles jeder Art: Tonic Water, Prosecco oder Sekt.

Empfehlung

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: € 12,00 (I.P.T. inclusa) - Abbonamenti: € 120,00 (I.P.T. inclusa) - Pubblicità: € 120,00 (I.P.T. inclusa) - Contatti: 02 76000000 - www.locali.it



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

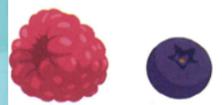
BOTANICHE ALLO STATO PURO
Trasparenza, artigianalità e naturalità sono le parole chiave anche di **GRAPPA NONINO**, da sempre votata all'educazione all'uso sostenibile di ingredienti vegetali, premiata nel 2020 come "Migliore distilleria del Mondo" dal Wine Enthusiast.
L'**Amaro Nonino Quintessentia**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



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
Versare gli ingredienti in