



NONINO
COCKTAILS,
LONG DRINKS
UND APERITIFS

NONINO

Destillateure im Friaul seit 1897

 **NONINO**
Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it
#nonino

 Antikes Symbol für Alkohol im Mittelalter

**NONINO, THE GRAPPA EVOLUTION
ITALIAN COCKTAIL SPIRIT**



**ZUR FREUDE DES GAUMENS
UND DES GEISTES!**

TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL!



NONINO GRAPPA, DESTILLATE UND
AMARO NONINO IN FANTASTISCHEN
COCKTAILS UND APERITIFS ZUR FREUDE
VON GAUMEN UND GEIST!

Vorschläge von internationalen Mixologen aus allen
Winkeln der Welt.

Nonino Cocktails und Aperitifs: zum gemeinsamen
Genuss beim Feiern eines Jubiläums oder um sich
nach einem anstrengenden Arbeitstag zu entspannen,
oder vor der Abgabe einer Liebeserklärung, aber auch
während Sie Ihre Lieblingsmusik hören oder als
perfekter Auftakt eines romantischen Abends! Und
heute auch in ungewöhnlicher Kombination mit vielen
Gerichten: die neuen Grenzen des Grappa Nonino.
Entdecken Sie die Rezepte unter
www.grappanonino.it

 **NONINO**
Destillateure im Friaul seit 1897

APERITIVO NONINO

Giannola Style



5cl Amaro Nonino Quintessentia®

Eiswürfel

1 Orangenscheibe

4 cl Sekt oder

Perlwein nach Belieben

Ins Aperitif-Glas die Eiswürfel geben, die Orangenscheibe hinzufügen und den Amaro Nonino Quintessentia® so dazugeben, dass er sanft über das Eis gleitet. Sekt oder Perlwein nach Belieben hinzufügen.



APERITIVO NONINO
Giannola Style

L'APERITIVO DE IL MAESTRO

Salvatore 'The Maestro' Calabrese

London - UK



4cl Amaro Nonino Quintessentia®

3cl italienischer Passito-Dessertwein

4cl Soda oder Tonic Water

Eis

Zitronenzeste

Alle Zutaten und das Eis
in ein Aperitif-Glas geben,

umrühren und mit Zitronenzeste dekorieren.

Sommer und Weihnachten in einem Glas vereint!

Ein neuer Klassiker!



L'APERITIVO DE IL MAESTRO

OSKAR

*Mixologist Jörg Krause,
München – Deutschland*



4cl Amaro Nonino Quintessentia®

3cl Grapefruitsaft

8cl Tonic Water

1 Spritzer Soda

1 Grapefruitscheibe

Eis

Eis, Amaro Nonino Quintessentia®,
Grapefruitsaft, Tonic Water und Soda
in ein Aperitif-Glas geben. Sorgfältig umrühren.
Mit einer Grapefruitscheibe dekorieren.



OSKAR



NONINO TONIC®

Von Familie Nonino kreiert

**3cl Grappa NONINO 43°
oder Grappa NONINO 41°**

8cl Tonic Water

Zitrone / Eis

1 Rosmarinzweig

5/6 Eiswürfel in ein
Aperitif-Glas geben,

Grappa Nonino, Tonic Water,
einen Zitronenspritzer hinzufügen und umrühren.

Mit einer Zitronenscheibe und
einem Rosmarinzweig garnieren.




NONINO TONIC®

NONINO TONIC®
AMAZZONICO
P(our)

*Alex Kratena, Ryan Chetiyawardana,
Jim Meehan, Simone Caporale, Monica Berg,
Joerg Meyer und Xavier Padovani*



**3,5cl Grappa NONINO 41°
oder Grappa NONINO 43°**

1,5cl Cordiale Amazzonico
homemade by P(our)

12,5cl Tonic Water

Eis

Zitronenscheibe

5/6 Eiswürfel in ein Aperitif-Glas
geben, Grappa Nonino, Cordiale Amazzonico, Tonic Water,
einen Zitronenspritzer hinzufügen und umrühren.

Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

12 Grappa Nonino unterstützt pourdrink.org, [#pourproject](https://twitter.com/pourproject)



NONINO TONIC®
AMAZZONICO

NONINO SOUR

*Emanuele Termini - Corte del Castello,
Pordenone - Italien*



**5cl Grappa Nonino
Monovitigni® Vendemmia**
2,5cl Sweet&Sour
Sprite
Eis
1 Zitronenscheibe

Das Aperitif-Glas mit Eiswürfeln auffüllen.
Grappa Nonino Vendemmia, Eis und
Sweet&Sour in einem Shaker schütteln,
ins Aperitif-Glas füllen und mit Sprite abrunden.
Mit Zitronenscheibe dekorieren.



NONINO SOUR

NONINO ESPRESSO

Antonio Germani mit Familie Nonino



1cl Grappa NONINO 41°

1cl Vanillesirup

2cl warmer Espresso

Sahne

Grappa und Vanillesirup
in ein Glas füllen. Den Espresso
mit Hilfe eines kleinen Löffels
so dazugeben, dass er von der unteren Schicht
getrennt bleibt. Ein Top aus Sahne
vervollständigt den Cocktail.



NONINO ESPRESSO

PASSION NONINO

*Barkeeper Mirko Falconi, Gritti Hotel Venedig - Italien
Gewinner des Nonino Wettbewerbs UKBG 2008
(The United Kingdom's Bartender's Guild)*



**3cl Grappa Nonino
Cru Monovitigno® Fragolino**
1,5cl Cinzano bianco / 0,5cl Aperol
1cl Passionsfruchtsaft
1cl Rosensirup

Alle Zutaten mit Ausnahme
des Grappa in einem Shaker schütteln
und anschließend in ein Mixglas umfüllen.

Eis und Grappa begeben. Langsam verrühren
und in einer eisgekühlten Cocktailschale servieren.
Mit Apfel-, Melonen- und Kürbisschale dekorieren.



PASSION NONINO

SICILY

*Patricia Richards - Bartender & Health & Wellness Chair
at the United States Bartender's Guild, Las Vegas*

3,75cl Grappa Nonino Cru Monovitigno® Fragolino

3 mittelgroße frische Basilikumblätter

**1,5cl frisch gepresster
und gefilterter Zitronensaft**

2,25cl 1883 Routin

Blutorangensirup

1,5cl Limoncello / 6cl Ginger Beer

Die 3 Basilikumblätter zerkleinern und zusammen mit allen anderen Zutaten bis auf das Ginger Beer in einen Shaker geben. Bis zu $\frac{2}{3}$ mit Eis auffüllen und gut schütteln. Das Ginger Beer hinzufügen. Den Cocktail in einen niedrigen Tumbler filtern. Mit frischen Basilikumblättern und einer $\frac{1}{2}$ Orangenscheibe garnieren.



SICILY

NONINO COOL

*Bar Supervisor Gennaro Florio
Taverna La Fenice Venedig - Italien*



**4cl Grappa Nonino
Cru Monovitigno® Fragolino**
3cl Likör Sour Apple
1 Esslöffel Blütenhonig
**einige Tropfen
Limettensaft**

Alle Zutaten im Shaker schütteln
und ohne Eis in eine Cocktailschale gießen.
Die Dekoration besteht aus 3 Stück
Saisonfrüchten, die getrennt dazu gereicht
werden und zuvor mit
Grappa Nonino Monovitigno® Moscato
und Rohrzucker karamellisiert wurden.



NONINO SECRET

Barkeeper Mauro Lotti

Grand Hotel Plaza Rom - Italien



**2cl Grappa Nonino
Cru Monovitigno® Ribolla gialla**

2cl Sahne

2cl pürierte Ananas

1cl Zuckersirup

**einige pürierte Heidelbeeren
für die Farbe**

Alle Zutaten in einen Shaker geben,
gut schütteln und in einer
Cocktailschale servieren.
Mit einigen Heidelbeeren dekorieren.



NONINO SECRET

ANTONELLA

Barkeeper Gianni Albanese

The Ritz London - UK



5cl Grappa Nonino Monovitigno®
Chardonnay 12 Monate in Barriques

3cl Limoncello

2cl Amaretto

2cl Galliano

Eis

Alle Zutaten in
einen Shaker geben,
schütteln und in einem mittelgroßen
Tumbler servieren.
Mit Zitronenschale dekorieren.



ANTONELLA

NONINO GINGER

Mixologist Dmitry Ananiev

Rosinter Restaurants Moskau - Russland



4cl Grappa Nonino Monovitigno®
Chardonnay 12 Monate in Barriques

1,5cl Ingwersaft

1cl reiner Zuckersirup

3cl Birnensaft / 3cl weißer

Traubensaft / Sprite oder

Schaumwein oder Prosecco

Eis

Den Shaker bis zu einem Drittel mit Eis füllen.
Alle Zutaten eingießen. Den Shaker schließen und kräftig
schütteln. In einen zuvor gekühlten Tumbler füllen,
viel Eis dazugeben und zum Schluss mit dem Getränk
oder Schaumwein oder Prosecco übergießen.

Mit kandiertem Ingwer garnieren.



NONINO GINGER

DREAMING NONINO

*Mixologist Davide Girardi,
Conservatorium Hotel - Amsterdam*



**3,5cl Grappa Nonino
Monovitigno® Merlot**
2cl Likör Passoa
1,5cl Giffard Banana

Alle Zutaten in den Shaker
geben und schütteln.
In einer Cocktailschale
servieren und mit einigen
Weintrauben garnieren.



NONINO SISTERS

*Head Barkeeper Aibes Antonio Germani
Udine - Italien*



- 4cl Grappa Nonino
Monovitigno® Moscato**
- 3cl Likör Sour Apple**
- ½ Limette / frischer Ingwer**
- 2 Teelöffel Rohrzucker**
- Eis**

Frische Ingwer- und Limettenstückchen zusammen mit dem Rohrzucker direkt in einem niedrigen Tumbler zerdrücken. Zerstoßenes Eis, Sour Apple und Grappa Monovitigno® Moscato dazugeben. Mit wenigen in Grappa Monovitigno® Moscato getränkten und mit Zucker bestreuten Weintrauben dekorieren.



NONINO SISTERS

MOSCATO

Mixologist Dmitry Ananiev

Rosinter Restaurants Moskau - Russland



**4cl Grappa Nonino
Monovitigno® Moscato
4 frische Weintrauben
4 Limettenscheiben
1,5cl Zuckersirup
Honigsirup
Eis**

Limette und Weintrauben in einen zuvor gekühlten Tumbler geben.
Mit einem Stößel zerdrücken, und das Glas mit zerstoßenem Eis und den weiteren Zutaten auffüllen.
Sorgfältig umrühren. Mit Limettenscheibe und Weintrauben dekorieren.



MOSCATO

BLACK VINO

Mixologist Naz Arjuna, DB Bistro & Oyster Bar,
Marina Bay Sands – Singapur



3cl **Grappa Nonino Prosecco Bianco**

4 zerdrückte Brombeeren

3cl **Likör Giffard Muroise**

3cl **Pflaumenwein Yukihome**

Alle Zutaten in einen
Boston-Shaker geben. Gut schütteln
und mit den Brombeeren in eine
Cocktailschale gießen. Mit einer ganzen
Brombeere dekorieren.



BLACK VINO

SUPERNOVA

Mixologist *Daniele Dalla Pola*
Nu Lounge Bar *Bologna - Italien*



4cl Grappa Nonino

Prosecco Bianco

1cl Likör Drambuie

2cl Likör Domaine de Canton

1cl Honig mit Wasser verdünnt [1:2]

1cl frischer Limettensaft

1 Spritzer Mandelextrakt

2 Tropfen Bob's Ginger Bitter

Alle Zutaten in einem Shaker schütteln und zwei Mal abseihen. In einer Cocktailschale servieren und mit karamellisiertem Ingwer und Limettenschale dekorieren.



SUPERNOVA

NONINO SWEET SENSATION

Mixologist Daniele Dalla Pola, Nu Lounge Bar Bologna - Italien



**4cl Grappa Nonino
Monovitigni® Vendemmia**

1cl Granatapfelsirup
[Grenadine]

1cl entsafteter Ingwer

2cl Granatapfelsaft
Eis

1 Spritzer Liebe ...

Granatapfelsirup, den entsafteten Ingwer und den Granatapfelsaft in ein mit Eis gefülltes Mixglas geben. Grappa Nonino Monovitigni® Vendemmia dazugeben. Schnell verrühren.

In einen niedrigen Tumbler gießen. Mit einem Japanese Ice Ball und einer Zitronenspirale servieren.



NONINO SWEET SENSATION

GRAPINHA

Von Familie Nonino kreiert



**4cl Grappa Nonino
Monovitigni® Vendemmia**
1 Limette
2 Teelöffel Rohrzuckersirup
Eis

Im vorgekühlten hohen Tumbler
die Limettenstücke mit einem
Stößel zerdrücken, zerstoßenes
Eis begeben und restliche Zutaten eingießen.
Vorsichtig umrühren. Mit einigen Trauben
und Rohrzuckerstängel dekorieren.



GRAPINHA

“Die umfangreiche Cocktailsammlung von Nonino ist (...) ein perfektes Beispiel wie ein Unternehmen, das in einer Reinheitstradition verwurzelt ist, seine eigene Identität bewahren und gleichzeitig mit seinen Produkten experimentieren kann.”

Juli 2015 **Wallpaper***

**NONINO DESTILLATE IN FANTASTISCHEN
COCKTAILS UND APERITIFS
ZUR FREUDE DES GAUMENS
UND DES GEISTES!**



ASSO

*Barkeeper Antonio Di Franco
Hotel De la Poste, Cortina d'Ampezzo - Italien*



2cl ÛE® Nonino Traubenbrand

Monovitigni® Uvabianca®

3cl frischer Grapefruitsaft

1cl pürierte Himbeeren

[ohne Kerne]

1cl Zuckersirup

Alle Zutaten in einen
Shaker geben, gut schütteln
und in einer Cocktailschale servieren.
Mit einer Himbeere dekorieren.



ASSO

ROSA TIEPOLO

Barkeeper Andrea Scubla

Best Western Hotel Là di Moret, Udine - Italien



8cl Ribolla Gialla Schaumwein

4cl Apfelsaft / 1cl Brombeersirup

5 Tropfen Himbeerpüree

0,5cl Rosensirup

1cl Schaum aus ÜE® Nonino

Traubenbrand Monovitigno® Fragolino

Brombeer- und Rosensirup, Himbeerpüree und Apfelsaft zusammen in einen Shaker geben und gut schütteln.

Mit Hilfe eines Cocktailsiebs in eine Sektflöte abfiltrieren, den Schaumwein begeben und behutsam umrühren.

Zwei Tropfen Brombeersirup auf den Boden der Sektflöte fallen lassen und mit Schaum aus

ÜE® Monovitigno® Fragolino auffüllen.

Mit Rosenblüten und Limettenspirale dekorieren.

Für den Schaum aus

ÜE® Nonino Traubenbrand

Monovitigno® Fragolino:

20cl ÜE® Nonino Monovitigno®

Fragolino

10cl Wasser

50g Zucker

0,5cl Albumin

1cl Glukosesirup

6g Gelatine

4 Eiweiß

warm verarbeiten, in einen

½ Liter fassenden Sodasiphon

geben und kühlen.



ROSA TIEPOLO

NONINO LIBRE

Von Familie Nonino kreiert



**5cl Grappa Nonino Riserva
AnticaCuvée® 5 Years
in Barriques und kleinen Fässern**

**10cl Coca-Cola
¼ frisch gepresste
Limette oder Zitrone
Eis**

Grappa Nonino Riserva
AnticaCuvée® 5 Years und den Saft einer ¼ Limette
oder Zitrone in einen hohen mit Eis gefüllten
Tumbler geben und mit einer
Süßholzwurzel umrühren.

Vor dem Servieren Coca-Cola hinzufügen
und mit Limettenscheibe garnieren.



NONINO LIBRE

TIKI PIRUS

Simone Caporale

International Bartender of the Year 2014

(P)our Gründungsmitglied



3cl Il Pirus®

Nonino / Williams

2cl Triple Sec

1,5cl Orzata

2cl Limettensaft

Eis

Alle Zutaten in einen Shaker geben,
Eis hinzufügen und solange kräftig schütteln,
bis der Shaker sich richtig kalt anfühlt. Das Glas mit
Crushed Ice oder geschabtem Eis füllen und den
Cocktail eingießen. Mit Strohalm, Birnenscheibe
und Schirmchen dekorieren.



TIKI PIRUS

GOLD

Team Mixology

Cocktail Bar GOLD Mailand - Italien



- 5cl **GIOIELLO® Nonino**
- Destillat aus Agrumenhonig**
- 6 frische Limettenschnitze**
- 1 Zweig frischer Koriander**
- 2cl flüssiger Rohrzucker**
- 24 Karat Goldpulver**
- Eis**

Die Limettenschnitze ausdrücken und zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Nonino Kugelflasche geben. Bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis auffüllen, gut durchschütteln und weiteres Eis bis zum Flaschenrand begeben. Mit Limettenschnitz und gerollter Süßholzwurzel garnieren.



GOLD

NONINO FAR EAST

Mixologist Alessandro Geatti, Udine - Italien



2,5cl Prunella Mandorlata® Nonino

2cl Grappa Nonino

Prosecco Riserva 24 Monate

2cl Cranberrysaft

0,5cl Saveur Rhum Caribbean

Sirup von Monin

weißer Sesam / Curry /

Rohrzucker

Aus geröstetem weißem Sesam und einer Curry-Rohrzucker-Glasur einen Crustrand zubereiten; die anderen Zutaten in einen zuvor gekühlten Shaker geben, gut schütteln und in das Glas gießen. In einer Cocktailschale servieren und mit roten Johannisbeeren dekorieren.



NONINO FAR EAST

AMERICANINO

*Bartender Simone Mina, Ristorante Checchino,
Rom – Italien*



3cl Amaro Nonino Quintessentia®

3cl Punt e Mes

Tonic Water

Eiswürfel

1 Orangenscheibe

Das Glas mit Eis auffüllen,
Amaro Nonino Quintessentia®
und Punt e Mes dazugeben,
mit Tonic Water abrunden und umrühren.
Mit einer Orangenscheibe dekorieren.



AMERICANINO

NEGRONINO

*Mixologist Maxence Traverse,
Honi Honi Tiki Cocktail Lounge - Hong Kong*



2cl Amaro Nonino Quintessentia®

1cl Campari

2,5cl Berry&Bros No. 3 Gin

2,5cl Carpano Antica

**Formula Vermouth oder
anderer roter Wermut, Eiswürfel
Schale von rosa Grapefruit**

Den hohen Tumbler mit Eiswürfeln auffüllen.

Amaro Nonino Quintessentia®, Campari,
Berry Bros No. 3 Gin und Carpano Antica Formula
Vermouth hinzugeben und mit
einem kleinen Stirrer verrühren.

Mit rosa Grapefruitschale dekorieren.



NEGRONINO

NONINO FROZEN*

Mixologist Davide Girardi,
Conservatorium Hotel - Amsterdam



5cl Amaro Nonino Quintessentia®

Soda / ¼ Limette / Rohrzucker

Crushed Ice

2 Minzeblätter

¼ Limette mit 2 Esslöffeln
Rohrzucker zerstampfen.

Das Glas mit Crushed Ice, Amaro Nonino
Quintessentia® und Soda auffüllen.

Mit einem Teelöffel direkt im Tumbler kräftig
umrühren und mit Minzeblättern dekorieren.

** Am 15. Oktober 2011 vom*

CORRIERE DELLA SERA

als Cocktail empfohlen



NONINO FROZEN

PAPER PLANE

Mixologist Sam Ross, New York - USA



4,5cl **Amaro Nonino Quintessentia**®

4,5cl **Aperol**

4,5cl **Bourbon**

4,5cl **frischer Zitronensaft**

Amaro Nonino Quintessentia®,
Aperol und Bourbon in gleicher
Menge mit frisch gepresstem
und gefiltertem Zitronensaft mischen.

Mit Eis mixen und filtern.

In einem Ballonglas servieren.

Als *“modern classic”* von

The New York Times

ausgewählt, um die Kategorie

“equal-parts cocktails” zu repräsentieren



PAPER PLANE

THE REANIMATOR*

Cocktail-Historiker David Wondrich, New York - USA



4,5cl Amaro Nonino

Quintessentia®

4,5cl reiner Roggenwhisky

Zitronenschale

Whisky und Amaro Nonino
Quintessentia® mit viel
Crushed Ice vermischen.

In eine gut gekühlte Cocktailschale filtern
und mit Zitronenspirale dekorieren.

** Am 15. November 2011
von Weinkritiker Eric Asimov in*

The New York Times

als Cocktail empfohlen



THE REANIMATOR

NONINOPUNCH®

Altes Rezept von Großvater Antonio



5cl **Amaro Nonino Quintessentia®**

**2 breite Streifen dünne Orangenschale
ohne weiße Haut**

Amaro Nonino Quintessentia®
und Orangenschalenstreifen in
einen kleinen Kupfertopf geben.
Langsam zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen, in einen niedrigen
Tumbler gießen. Heiß servieren und
mit einer Orangenspirale dekorieren.

Ein herrlicher Digestif!



NONINOPUNCH®

SUMMERTIME

Mixologist Jörg Krause, München - Deutschland



3cl Amaro Nonino Quintessentia®

2cl Grappa Nonino

Monovitigno® Moscato

1cl Erdbeersirup

2cl frisch gepresster

Limettensaft

1cl frisch gepresster

Zitronensaft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln.

Durch ein Barsieb in eine gekühlte Cocktailschale abgießen.

Mit einer ganzen Erdbeere dekorieren.



SUMMERTIME

SANGRIA NONINO

*Mixologist Andrea Rossi,
Can Carlitos, Formentera – Spanien*



**10cl Amaro Nonino Quintessentia® oder
Grappa Nonino Monovitigno® Moscato**

1 Flasche trockener Sekt, gekühlt

**2 Orangen / 1 Zitrone / Erdbeeren/
weiße und schwarze Trauben/**

Ananas in Stücken/ Pfirsichschnitze

90 g Zucker

Eis

Agrumenschalen ohne weiße Haut etwa
5-10 Stunden im Zucker mazerieren lassen.
Den Saft der Zitrusfrüchte hinzufügen und filtern.
Die restlichen Zutaten begeben und umrühren.
Mit einer Erdbeere dekorieren.



SANGRIA NONINO

NONINO FASHION

Simone Maion, BU.CO. Udine – Italien



- 4cl Grappa Nonino Monovitigno®**
Chardonnay 12 Monate in Barriques
- 1,5cl Amaro Nonino Quintessentia®**
- 2 Zuckerwürfel**
- 3 Dash Angostura Bitter**
- 1 Dash Orange Bitter**
- 1 Spritzer Soda**
- Eis**

Zucker, Angostura, Orange Bitter und etwas Soda in ein Mixglas geben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Grappa Chardonnay in Barriques, Amaro Nonino und Eis dazugeben. Umrühren und in einen niedrigen, mit Eis gefüllten Tumbler filtern. Orangenzeste darüber knicken und mit drei FABBRI-Kirschen dekorieren.



NONINO FASHION

QUINTIAMS

Mixologist Jörg Krause, München - Deutschland



3cl Amaro Nonino Quintessentia®

1,5cl Il Pirus®

Nonino/Williams

*2cl frisch gepresster
Zitronensaft*

*2cl frisch gepresster
Orangensaft*

3cl frisch gepresster rosa Grapefruitsaft

1cl Zuckersirup [1:1] Eiswürfel

Alle Zutaten mit Eis im Shaker kräftig schütteln
und durch ein Barsieb in einen mit Eiswürfeln
gefüllten Tumbler abgießen.

Ein Stück Grapefruit über dem Cocktail ausdrücken
und als Dekoration in den Tumbler geben.



DIE WICHTIGSTEN MERKMALE VON NONINO GRAPPA, ÜE® UND DESTILLATEN

Die Schlüsselfaktoren der Nonino-Methode sind:

- 100% Destillation nach handwerklicher Methode, die von der Familie persönlich durchgeführt und überwacht wird;
- natürliche Reifung in kleinen Fässern;
- keinerlei Zusatz von Farbstoffen bei ausgereiften Destillaten.

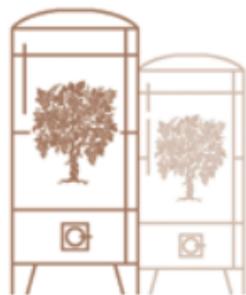
Wir besitzen fünf handwerklich betriebene Brennereien, von denen

jede mit 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer ausgestattet ist. Wir destillieren nur frischen ausgewählten Trester, der in anaerober Umgebung und ohne jeglichen Zusatz zur Gärung gebracht wird. Im Gegensatz zu den meisten am Markt vertretenen Herstellern wird bei uns nur Grappa abgefüllt, den wir selbst destilliert haben. Um dies hervorzuheben, haben wir seit der Erfindung des Grappa Monovitigno® ein klares und inhaltlich transparentes Etikett geschaffen, so als wäre es ein Personalausweis des Erzeugnisses.

Zulieferer von
frischem Grundstoff



Frischer Trester von
ausgewählten
Traubensorten



Gärung in Edelstahlbottichen
bei kontrollierter Temperatur



Destillation in
diskontinuierlichen
Dampfbrennkolben aus Kupfer



Reifung in kleinen versiegelten
Fässern. 0% Null Farbstoffe

Flaschenabfüllung
und Verpackung

Weißer
Grappa

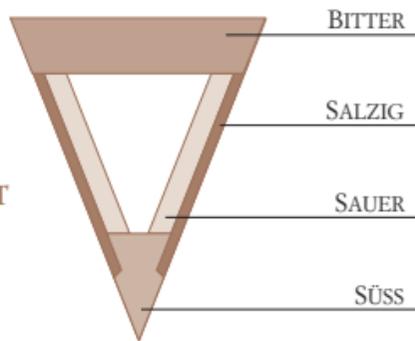
Ausgereifter
Grappa

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE



WIE MAN DIE DESTILLATE UND LIKÖRE VON NONINO PUR VERKOSTET



Die vier Geschmackszonen der Zunge

Wir möchten Ihnen einige Tipps geben, wie Sie unsere Destillate verkosten und genießen können. Was auch immer Sie bevorzugen, einen bestimmten Grappa, einen Traubenbrand ÜE®, einen Honig- oder Obstbrand oder einen Likör, verwenden Sie ein geeignetes, tulpenförmiges Verkostungsglas, um die wunderbaren Eigenschaften der Nonino Destillate zu entdecken. Die Qualitäts-Destillate sollten eine Temperatur zwischen 10° und 12°C aufweisen und dürfen niemals eiskalt sein, während die gereiften Grappas und Traubendestillate bei Zimmertemperatur in besonders weiten Gläsern, wie Weinbrandschwenker, serviert werden sollten. Die Liköre können entweder kühl oder bei Zimmertemperatur in einem Stielglas oder in einem niedrigen Tumbler, auch mit Eis, angeboten werden. Es empfiehlt sich, mit den



niederprozentigen Destillaten zu beginnen und anschließend auf die hochprozentigen überzugehen. Dabei sollten zuerst die geschmacklich feinen Destillate, dann die aromatischen und zum Schluss die gelagerten gekostet werden. Schenken Sie 20 ml Destillat in das Glas ein. Nehmen Sie das Glas, ohne es zu schwenken, führen Sie es zur Nase und riechen Sie den flüchtigen Teil des Destillates, die zarten Düfte von frischen Früchten, Beeren oder Trauben. Schwenken Sie nun das Glas und riechen Sie erneut. Sie können jetzt aromatische Duftnoten wahrnehmen. Atmen Sie tief durch, bevor Sie das Destillat zum Mund führen. Nun spüren Sie fast eine Explosion an Aromen mit würziger und wärmender Wirkung. Nachdem Sie das Destillat getrunken haben, begleitet Sie einige Minuten lang ein außergewöhnlicher, intensiver Geschmack.

GRAPPA



Es ist das älteste und traditionsreichste Destillat Norditaliens, das durch die Destillation der festen Bestandteile der Trauben, der Trester, gewonnen wird.

Grappa Nonino
Cru Monovitigno®
Picolit Cru
Fragolino Cru [S. 18>22]
Ribolla Cru [S.24]
Schioppettino Cru
Verduzzo Cru



Antikes Symbol für Alkohol
im Mittelalter

I Vigneti Nonino,
Grappa Monovitigno®
Lo Chardonnay *Bianco*
Lo Chardonnay
12 Monate in Barriques

[S. 26, 28, 74]

Il Merlot [S. 30]

Il Moscato [S. 22, 32, 34, 70, 72]

Il Prosecco Bianco [S. 36, 38]

**Il Prosecco Riserva in Barriques
und kleinen Fässern gereift** [S. 56]

Il Sauvignon *blanc*

Grappa Nonino Monovitigni®

Grappa Nonino
Vendemmia [S. 14, 40, 42]

Grappa Nonino Vendemmia
Riserva 18 Monate
*in Barriques
und kleinen Fässern gereift*

Grappa Nonino
AnticaCuvée® Riserva 5 Years
*in Barriques und kleinen Fässern
gereift* [S. 50]

Grappa Nonino Riserva 8 Years
*in Barriques und kleinen
Fässern gereift*

Grappa Nonino Riserva 24 Years
Sherry Cask
24 Jahre Reifung zu 100% im
Sherry Cask unter Zollverschluss

Grappe Tradizione Nonino

Nonino 41° [S. 10, 12, 16]

Nonino 50°

Nonino 43° [S. 10, 12]

Ruta

Optima®

Vuisinâr® Riserva 2 Jahre



Der von Giannola und Benito Nonino am 27. November 1984 geschaffene Traubenbrand, wird erzeugt, indem Schale, Fruchtfleisch und Saft der Trauben in einem einzigen Durchlauf destilliert werden. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf ausdrücklichen Antrag der Familie Nonino gewährt.

Nonino Kollektion
ÙE® Cru Monovitigno® Picolit

Riserva Nonino 14 Years
ÙE® La Riserva 'dei Cent'Anni'
14 Jahre in Barriques und kleinen Fässern gereift

ÙE® Riserva Nonino 18 Years
18 Jahre Reifung in der Eichenbarrique
Nevers Nr. 60

ÙE® Gran Riserva Nonino
27 Years
27 Jahre Reifung in der Eichenbarrique
Nevers Nr. 410

ÙE® Nonino Anniversary
Riserva Monovitigno®
5 Jahre in Barriques gereift

ÙE / Traube in friulanischer Sprache

ÙE® Nonino Cru Monovitigno®
Cabernet Franc Cru
Fragolino Cru
Moscato Giallo Cru
Müller Thurgau Cru
Traminer Cru
Verduzzo Cru

I Vigneti Nonino ÙE®
Monovitigno®
Il Fragolino [S. 48]
La Malvasia

ÙE® Nonino Monovitigni®
ÙE® Uvabianca® [S. 46]

DESTILLATE UND LIKÖRE



GIOIELLO®

Honig Destillat

Das Destillat der “Reinheit”, das durch die Destillation von Honig in all seinen Geschmacksnuancen gewonnen wird.

Destillat aus Honig mit Jahrgangsangabe

Destillat aus Akazienhonig

Destillat aus Agrumenhonig [S. 54]

Destillat aus Kastanienhonig

Destillat aus Sonnenblumenhonig

Destillat aus Blütenhonig

Destillat aus Löwenzahnhonig

FRUT

Obstbrand

Er wird nach alter Familientradition durch die Destillation von frischem und sortentypischem Obst aus speziellen Anbaugebieten hergestellt.

Il Pirus® Nonino/Williams

[S. 52, 76]

Il Prunus® Nonino / Sliwovitz

Il Cerasus® Nonino / Kirsch

Acquavite di Lamponi/

Himbeerbrand mit Himbeeren

aus dem Mòcheni-Tal/Trentino

Acquavite di Albicocche/

Aprikosenbrand mit

Aprikosen aus

Schlanders/Vinschgau

LIKÖRE

Das Ergebnis einer meisterhaften Verbindung aus alten Originalrezepten von Antonio Nonino und der Erfahrung der Familie Nonino in der Destillierkunst.

Amaro Nonino

Quintessentia® [S. 4>8, 58>76]

Prunella Mandorlata® Nonino

[S. 56]

 **NONINO**

Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it

#nonino



**ÜBER 120 JAHRE DESTILLATION
NACH HANDWERKLICHER METHODE
VON ORAZIO AN BENITO,
VON BENITO AN CRISTINA,
ANTONELLA UND ELISABETTA**

Seit 1897 widmet sich die Familie Nonino der Kunst der Destillation. Es begann mit Familiengründer Orazio Nonino, der damals seine erste Destillerie in Ronchi di Percoto eröffnete. Bis dahin hatte seine Brennerei aus einem fahrbaren Destillierkolben auf Rädern bestanden.

1. DEZEMBER 1973 Giannola und Benito Nonino revolutionieren die Produktionsweise und die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. **Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino**, indem sie den Trester der Picolit Traube separat destillieren.

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

15. NOVEMBER 1989 Die Noninos pflanzen in **Buttrio** (Friaul) **einen 41 Hektar großen experimentellen Weinberg** an mit den Trauben Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla Gialla und Schioppettino.

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

4. DEZEMBER 2003 **Der Präsident der Italienischen Republik 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”.

12. 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 “Spirituosenunternehmer des Jahres” beim Meininger Award Excellence in wine&spirit.

25. MAI 2018 Die “Walter Scheel Medaille für Genussskultur und Lebensart 2018” wird an Giannola Nonino und die Nonino Brennereien verliehen.

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

 **NONINO**

Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it

#nonino

33050 Percoto / Udine / Italien

Tel. +39 0432 676331 / Fax +39 0432 676038



Folgen Sie uns auf

