

Queen of Distillates

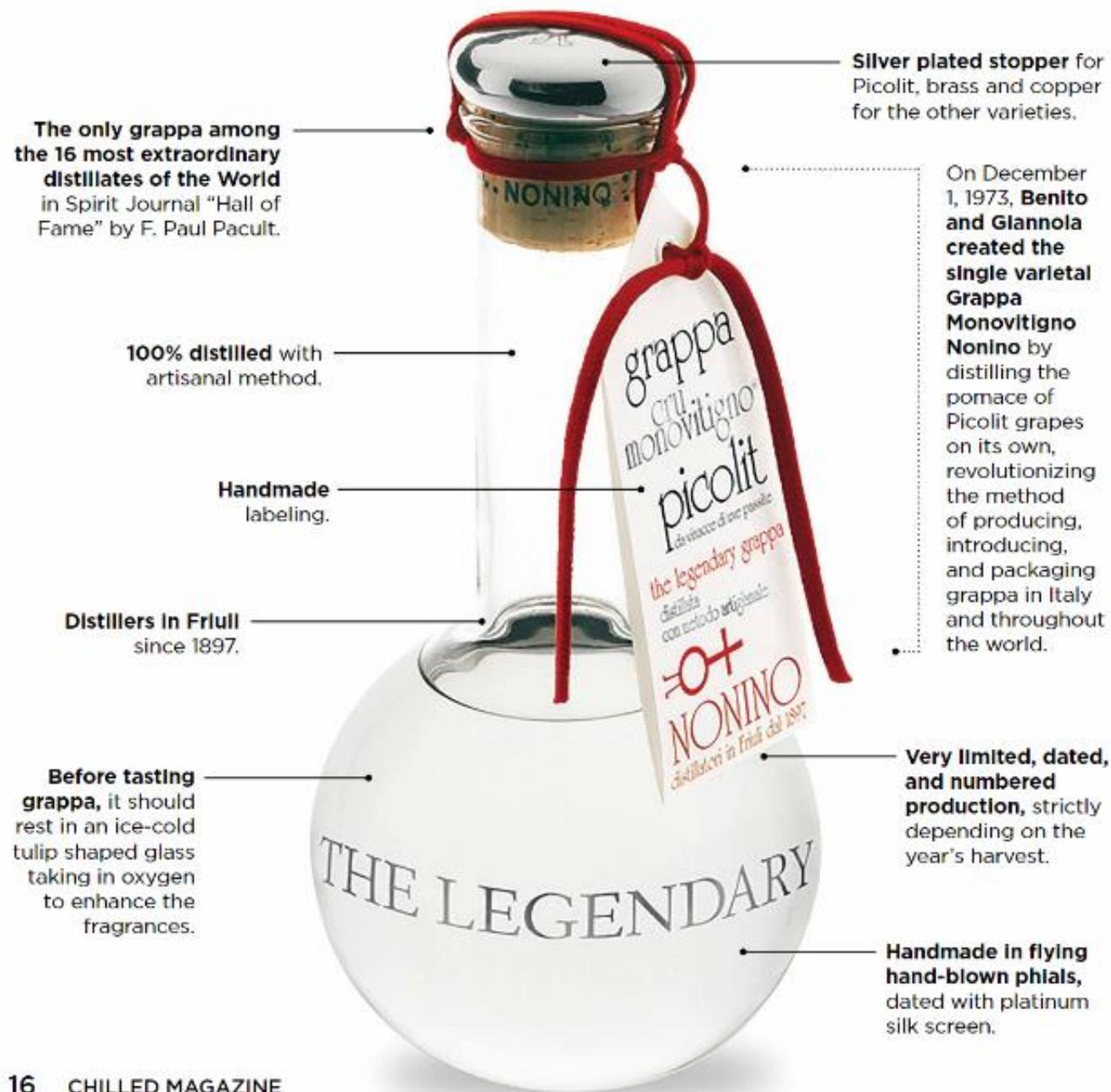
The grappa category was revolutionized 50 years ago when Giannola and Benito Nonino created a single varietal grappa, the Monovitigno Picolit. Proving grappa is a spirit of integrity and soul, the duo distilled a single variety of pomace at a time with a proprietary process that focuses on freshness and preserving the aromatics of the pomace, maximizing quality in distillation. This shift led to a transformation in the image of Italian grappa from a poor spirit to one of excellence.

The female led family business historically employed the first woman master distiller in Italy, Silvia Milocco

Nonino, wife of Antonio, 3rd generation of distillers and creator of the original recipe of Amaro Nonino.

Bartenders today are experimenting with grappa, creating extraordinary cocktails, while breaking trends and rediscovering new flavors with ingredients that offer a true liquid cultural experience. According to the Noninos, bartenders should celebrate a cocktail's ingredient and enhance what's inside the bottle.

The Noninos continue the evolution of Grappa - Italian Cocktail Spirit, protagonist of fabulous Cocktails, Long Drinks and Aperitifs. [#bebravemixgrappa](#)



Regina dei Distillati

La categoria della grappa è stata rivoluzionata 50 anni fa, quando Giannola e Benito Nonino crearono una grappa da vitigno singolo, il Monovitigno Picolit. Dimostrando che la grappa è un distillato che ha integrità e anima, i due distillarono la vinaccia di una singola varietà di uva alla volta con un procedimento brevettato focalizzato sulla freschezza e sulla conservazione degli aromi della vinaccia, massimizzando la qualità nella distillazione. Questo cambiamento portò a una trasformazione dell'immagine della grappa Italiana da un distillato povero a uno di eccellenza.

L'azienda familiare a conduzione femminile storicamente ha impiegato la prima donna maestra distillatrice in Italia, Silvia Milocco Nonino, moglie di Antonio, terza generazione di distillatori e creatore della ricetta originale dell'Amaro Nonino.

I Bartender oggi stanno sperimentando con la grappa, creando straordinari cocktail, rompendo le tendenze e riscoprendo nuovi sapori con ingredienti che offrono una vera esperienza culturale liquida. Secondo i Nonino, i bartender dovrebbero celebrare un ingrediente per i cocktail e valorizzare quello che c'è nella bottiglia.

I Nonino proseguono l'evoluzione della Grappa - Italian Cocktail Spirit, protagonista di favolosi Cocktail. Long Drink e Aperitivi. [#bebravemixgrappa](#)

L'unica grappa fra i 16 distillati più straordinari del mondo, su Spirit Journal 'Hall of Fame' di F. Paul Pacult.

100% distillata con metodo artigianale.

Etichettatura fatta a mano.

Distillatori in Friuli dal 1897.

Prima di essere degustata, la grappa dovrebbe riposare in un bicchiere a tulipano ghiacciato, ossigenandosi per esaltare i profumi.

Tappo argentato per il Picolit. Ottone e rame per le altre varietà.

Il 1 dicembre 1973, Benito e Giannola creano la Grappa da vitigno singolo il Monovitigno Nonino distillando la vinaccia dell'uva Picolit separatamente, rivoluzionando il metodo di produzione, presentazione e confezionamento della grappa in Italia e nel mondo.

Produzione limitatissima, millesimata e numerata, strettamente dipendente dalla vendemmia d'annata.

Ampolla in vetro soffiato a mano volante, millesimata, con serigrafia in platino.