

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](#)



Prost! Anatomie der Flasche

Die Königin der Destillate

Die Kategorie Grappa wurde vor 50 Jahren revolutioniert, als Giannola und Benito Nonino einen Grappa aus einer einzigen Rebsorte, den Monovitigno Picolit, produzierten. Sie bewiesen, dass Grappa ein Destillat mit Integrität und Seele ist, indem sie den Trester einer einzigen Rebsorte nach einem betriebseigenen Verfahren destillierten, das sich auf die Frische und die Erhaltung der Tresteraromen konzentrierte und die Qualität der Destillation maximierte. Dieser Wandel führte dazu, dass sich das Image des italienischen Grappas von einem minderwertigen Destillat in ein absolutes Spitzenerzeugnis verwandelte.

Das Familienunternehmen beschäftigte in der Vergangenheit die erste weibliche Brennmeisterin Italiens, Silvia Milocco Nonino, die Ehefrau von Antonio, der dritten Generation der Destillateure und verantwortlich für die Originalrezeptur des Amaro Nonino.

Heute experimentieren Barkeeper mit Grappa, sie kreieren außergewöhnliche Cocktails, entwickeln Trends und entdecken neue Geschmacksrichtungen mit Zutaten, die ein echtes flüssiges Kulturerlebnis bieten. Nach Ansicht der Noninos sollten Barkeeper eine Zutat des Cocktails 'unterstreichen' und das, was in der Flasche ist, hervorheben.

Die Noninos setzen die Entwicklung von Grappa, der italienischen Cocktail-Spirituose, fort. Grappa wird somit zum Protagonisten in fantastischen Cocktails, Longdrinks und Aperitifs.

[#bebravemixgrappa](#)

Der einzige Grappa unter den 16 außergewöhnlichsten Destillaten der Welt, aufgenommen in die "Hall of Fame" des Spirit Journal von F. Paul Pacult.

100% handwerkliche Destillation.

Handgefertigtes Etikett.

Destillateure im Friaul seit 1897.

Vor der Verkostung sollte der Grappa in einem gekühlten Tulpenglas ruhen, um die Aromen mit Sauerstoff anzureichern und zu verstärken.

Versilberter Verschluss für Picolit. Messing und Kupfer für die anderen Sorten.

Am 1. Dezember 1973 **kreierten Benito und Giannola den reinsortigen Grappa Monovitigno Nonino**, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillierten. Sie revolutionierten damit die Herstellung, Präsentation und Verpackung von Grappa in Italien und weltweit.

Sehr begrenzte, nummerierte Produktion mit Jahrgangsangabe, die stark von der jeweiligen Jahresernte abhängig ist.

Mundgeblasene, freihändig gefertigte Kugelflaschen, mit Jahrgangsangabe und Platin-Siebdruck.