

„ … Jahrzehntelang war Grappa kaum mehr als eine Art Wärmespender in Taschenformat für die Landbevölkerung Norditaliens … Modebewusste Italiener und die Mehrheit der Ausländer verachteten ihn. Aber all das geschah, bevor die Noninos in Percoto berühmt wurden …"

R.W. Apple Jr. The New York Times
31. Dezember 1997

Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino

100% NACH TRADITIONELLER METHODE DESTILLIERT

#GrappaNonino
www.grappanonino.it/de

DIE GESCHICHTE EINER LEIDE




*Foto O. Toscani 1989



Nonino, Die Familie Die Den Grappa Weltweit Zu Einem Spitzenprodukt Des Made In Italy Machte.

1897

Familiengründer Orazio Nonino eröffnet seine erste Destillerie in Ronchi di Percoto. Bis dahin hatte seine Brennerei aus einem fahrbaren Destillierkolben auf Rädern bestanden.
Illustration aus der Graphic Novel 'Ben, der vierte Sohn Noahs' 1997 und 'Außergewöhnliche Menschen' 2019, Autor und Illustrator ALTAN

Antikes Symbol für Alkohol

1. Dezember 1973

Giannola und Benito Nonino erfinden den reinsortigen **Grappa Monovitigno® Nonino,** der die Welt der Destillation für immer revolutionieren wird.

27. November 1984

Die Noninos bewirken eine neue Wende. Sie destillieren die ganze Traube und **erfinden den Traubenbrand ÙE®.** Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos erteilt.

4. Dezember 2003

Der **italienische Staatspräsident 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."

Seit 1975
ÜBER FÜNFZIG JAHRE
PREMIO NONINO

1975

Auf der Suche nach Destillationstrester von alten einheimischen Rebsorten aus dem Friaul entdecken die Noninos, dass die wichtigsten Sorten wie Schioppettino, Pignolo und Tazzelenghe vom Aussterben bedroht sind, da ihr Anbau verboten ist. Dazu gehört auch die Sorte Ribolla Gialla. Am 29. November 1975 **rufen sie den Premio Nonino Risit D'Aur – Barbatella d'Oro ins Leben** zwecks **„Inwertsetzung, Prämierung und offizieller Anerkennung von alten einheimischen Rebsorten aus Friaul"**, um die regionale Artenvielfalt zu schützen.

1977

Der Preis unterstreicht die permanente Aktualität der bäuerlichen Kultur. Zum Premio Nonino Risit d'Aur kommt nun der **Nonino-Literaturpreis** hinzu, der seit **1984** auch eine **internationale Sektion** vorsieht.



Jury des Premio Nonino
Antonio Damasio, *Präsident*
Adonis
Suad Amiry
John Banville
Luca Cendali
Mauro Ceruti
Jorie Graham
Amin Maalouf
Claudio Magris
Norman Manea

PREMIO NONINO ZUR INWERTSETZUNG DER BÄUERLICHEN KULTUR

GEGRÜNDET UND UNTERSTÜTZT VON
NONINO
Destillateure im Friaul seit 1897

premio.grappanonino.it/de

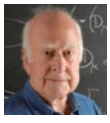
Der Premio Nonino hat bereits 6 Mal die Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen


Rigoberta Menchù
Nonino Sonderpreis 1988
Friedensnobelpreis 1992


V.S. Naipaul
Internationaler Nonino Preis 1993
Nobelpreis für Literatur 2001


Tomas Tranströmer
Internationaler Nonino Preis 2004
Nobelpreis für Literatur 2011


Mo Yan
Internationaler Nonino Preis 2005
Nobelpreis für Literatur 2012


Peter Higgs
Nonino Preis 'An einen Meister unserer Zeit' 2013
Nobelpreis für Physik 2013


Giorgio Parisi
Nonino Preis 'An einen Meister unserer Zeit' 2005
Nobelpreis für Physik 2021

NSCHAFT NONINO seit 1897







#thegrappaevolution **#bebravemixgrappa** TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL

27. Januar 2020

NONINO ist **SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019 bei den Wine Enthusiast Wine Star Awards.** Es handelt sich um die weltweit bedeutendste internationale Auszeichnung der Wein- und Spirituosenbranche. In den letzten zwanzig Jahren des Events ist es zum ersten Mal Italien, **zum ersten Mal der Grappa!** 'Das italienische Unternehmen Nonino wird als Beste Brennerei der Welt ausgezeichnet. **Zum ersten Mal ein Grappa**'.
(IL GUSTO, la Repubblica)

WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS

10. Mai 2024

Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino werden mit dem renommierten **XV. GUIDO-CARLI-PREIS** ausgezeichnet.
Er wird **für unternehmerische Verdienste** an Persönlichkeiten verliehen, die sich durch ihr soziales Engagement auszeichnen, sowie dafür, dass sie Talent und italienische Kreativität in der Welt bekannt gemacht haben.



Auszug aus der Begründung:
„[...] ***Die absolute Neuheit? Bereits ab dem Jahr 2000 begannen sie, Barkeeper davon zu überzeugen, wie gut sich ihr Grappa für Cocktails eignet.*** *Aus diesen Gründen haben sie den Guido-Carli-Preis verdient."*

Seit 2007

Antonella, Cristina und Elisabetta glauben seit 2007 an die Vielseitigkeit des italienischen Destillats. **Sie riefen die Bewegung #BEBRAVEMIXGRAPPA ins Leben,** um Mixologen auf der ganzen Welt Grappa in Cocktails näherzubringen und damit neue Wege für die gesamte Branche zu erschließen. Im Laufe der Zeit haben immer mehr italienische und internationale Barkeeper sich inspirieren lassen und wunderbare Cocktails mit Grappa und Amaro Nonino als Hauptzutat kreiert.

16. April 2026

Grappa als Protagonist der Mixologie, er lässt sich mixen, er wird die Seele innovativer Cocktails, ohne einen Hauch seiner Noblesse einzubüßen. [...] #Bebravemixgrappa. Die Nonino-Revolution ist abgeschlossen. Grappa ist nicht nur mehr das Destillat, das man zurückgelehnt im Sessel als Genusserlebnis wahrnimmt, sondern der Protagonist einer wieder gefundenen Geselligkeit. **Der Amaro Quintessentia erfindet die großen Klassiker wieder neu und fordert Barkeeper der ganzen Welt auf, mutig zu sein.** [...] Toscani hat uns gezeigt, wer Altan war und die magnetische Präsenz dieser Frauen weist uns den Weg, dem wir folgen sollen. Menschen, die wissen was es heißt, gut und verantwortungsvoll zu trinken, Menschen, die von Herzen lachen können und Menschen, die keine Angst davor haben, Tradition mit reinster Freude zu verknüpfen. **Das ist nicht nur ein Unternehmen: es ist eine lebendige, bedeutungsträchtige Werkstatt, in der Tradition und Innovation sich immer wieder miteinander vermischen.** Und vielleicht ist es gerade dieses ungewisse Gleichgewicht zwischen Authentizität und Inszenierung, das das entfacht, was einem im Gedächtnis bleibt – **nicht nur ein Geschmack, sondern eine Art des Miteinanders.**

Gianni Moriani, Messaggero Veneto

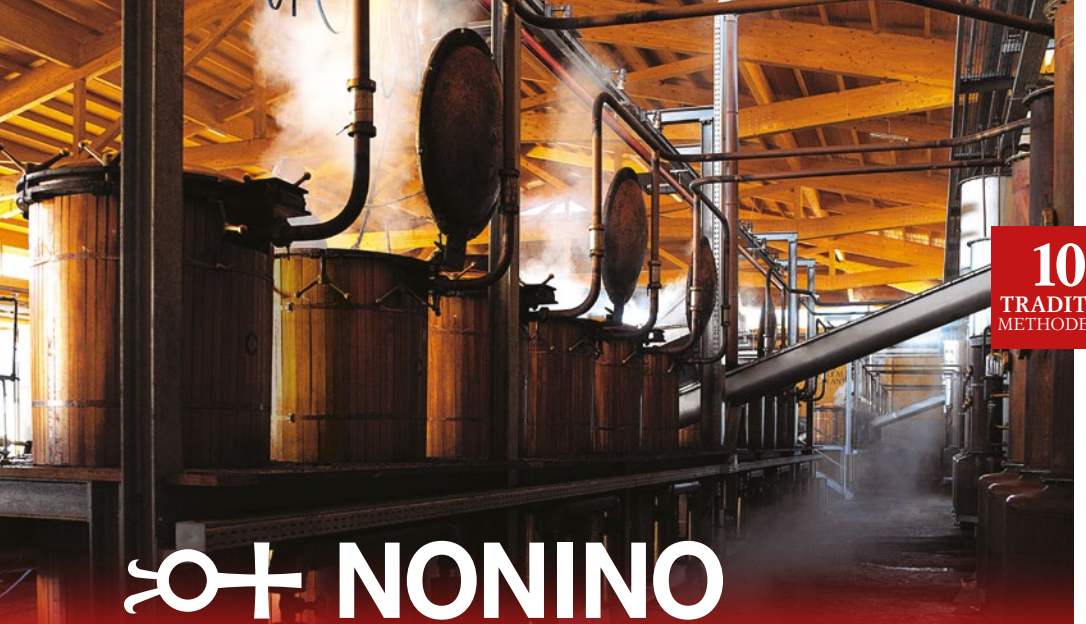




11. Mai 2026

PREMIO NONINO 50 PARIS
über *Fünfzig Jahre Inwertsetzung der bäuerlichen Kultur.* Bei einem außergewöhnlichen Event feierten **Antonio Calbi,** Direktor des Italienischen Kulturinstituts in Paris, sowie **Giannola, Antonella, Cristina und Elisabetta Nonino im Italienischen Kulturinstitut in Paris das 50-jährige Bestehen des Premio Nonino** und die Werte, die ihn seit über einem halben Jahrhundert inspirieren und leiten. Im Laufe der Jahrzehnte hat sich der Premio Nonino als internationaler Bezugspunkt etabliert, indem er bedeutende Persönlichkeiten des zeitgenössischen Denkens und Schaffens auszeichnete.
Die Veranstaltung fand in Anwesenheit namhafter Persönlichkeiten aus der Welt der Kunst und Geisteswissenschaften statt.
Am Podiumsgespräch beteiligten sich unter anderem **Adonis, Suad Amiry, Dominique de Villepin, Amin Maalouf, Ariane Mnouchkine** sowie viele Freunde. Zudem wurde der **Band 'Premio Nonino 50'** veröffentlicht.





NONINO

Destillateure im Friaul seit 1897

Über 125 Jahre Destillation Nach Traditioneller Methode

Die Noninos verkörpern voll und ganz jenes „Know-how“, das aus einer Weisheit entspringt, die nicht nur pragmatisch, sondern vor allem auch ethisch ist, aus Respekt vor der Vergangenheit und der Besonnenheit beim Handeln in der Gegenwart. Das unermüdliche Streben nach Qualität, der Schutz und die Innovation unter Wahrung der Wurzeln, die intellektuelle Ehrlichkeit bei dem, was man tut, die Großzügigkeit, die moralische Strenge, die Korrektheit und Loyalität, die Leidenschaft und Entschlossenheit, die Lebensfreude, die Begeisterung, die entstehen, wenn man seinen Beruf gut ausübt: das sind die Werte, von denen sich die Familie in ihrem Unternehmen leiten lässt.

Antonio Calbi
Direktor des Italienischen Kulturinstituts in Paris, Mai 2026



100% NACH TRADITIONELLER METHODE DESTILLIERT

100% DESTILLATION NACH TRADITIONELLER METHODE

–

Die Nonino Brennereien verfügen als einzige auf der Welt über fünf Destillerien mit jeweils 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer für die Produktion der einzigartigen Nonino Grappas und Destillate. Somit erfolgt die Produktion ganz im Zeichen der Tradition.

–

Familie Nonino kümmert sich persönlich um den Einkauf des Grundstoffes und überwacht die verschiedenen Phasen der Destillation, um allerhöchste Qualität des Destillats zu gewährleisten.

SEIT JEHER NATÜRLICHE REIFUNG

–

Seit 1952 lagern in den Reifekellern der Nonino Brennereien Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern, die unter Verschluss und ständiger Überwachung durch die Zoll- und Monopolbehörde stehen. Heute sind es 2734 Eichenbarriques aus Nevers, Limousin und Grésigne, ehemalige Sherry-Fässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche und Birne, in denen die wertvollen Nonino Destillate wie Grappa und Traubenbrände ÙE® ausgebaut werden.
Ausgereifte Grappas und Destillate werden nach natürlicher Reifung in Flaschen abgefüllt, ohne Zusatz von Farbstoffen.

0% NULL FARBSTOFFE

GRAPPA ÙE® TRAUBENBRÄNDE

Zulieferung des Grundstoffs



Frischer Trester von ausgewählten Trauben



Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur



Diskontinuierliche Dampfdestillation in Kupferbrennkolben



Abtrennung von Vor- und Nachlauf, um nur das sogenannte Herzstück des Destillats beizubehalten





Reifung in kleinen Fässern unter Zollverschluss 0% Farbstoffe



Klarer Grappa



Ausgereifter Grappa und Grappa Riserva

Flaschenabfüllung und Verpackung

NONINO PRODUKTIONSMETHODE

AMARO QUINTESSENTIA®

Zulieferung des Grundstoffs KRÄUTER, FRÜCHTE, BEEREN, WURZELN



Extraktion



Mazeration



ÙE® Traubenbrände

Zulieferung des Grundstoffs TRAUBEN



Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur

Diskontinuierliche Dampfdestillation in Kupferbrennkolben

100% NACH TRADITIONELLER METHODE DESTILLIERT

Abtrennung von Vor- und Nachlauf, um nur das sogenannte Herzstück des Destillats beizubehalten

12 Monate Reifung in Barriques und kleinen Fässern



ALKOHOL



WASSER



ZUCKER





Über 24 Monate Reifung in Barriques und kleinen Fässern



Amaro Nonino Quintessentia®



Amaro Nonino Quintessentia® Riserva

Flaschenabfüllung und Verpackung

DESTILLATION NACH TRADITIONELLER METHODE

IN DEN EIGENEN DISKONTINUIERLICHEN DAMPFBRENNKOLBEN AUS KUPFER

100% NACH TRADITIONELLER METHODE DESTILLIERT

KLARER GRAPPA

Grappa ist das älteste und traditionsreichste Destillat Norditaliens. Grappa wird aus den festen Bestandteilen der Traube, dem Trester, destilliert.

Monovitigno®: eingetragenes Markenzeichen der Nonino Brennereien, das sich zusammensetzt aus dem italienischen *mono-* und *vitigno*. Monovitigno heißt übersetzt „reinsortig", im italienischen Wörterbuch Zanichelli (1977) wird angeführt, dass *Grappa di monovitigno* aus dem Trester einer einzigen Rebsorte hergestellt wird. (Zanichelli und Enzyklopädie Treccani)

NONINO REVOLUTION GRAPPA CRU MONOVITIGNO®

Im Jahr 1973 von Benito und Giannola Nonino kreiert, wird dieser Grappa in begrenzten Mengen aus frischem Trester von ausgewählten Trauben autochthoner Rebsorten aus dem Friaul destilliert. Die Abfüllung erfolgt von Hand in mundgeblasenen Kugelflaschen mit Jahrgangsangabe.

LIMITIERTE UND NUMMERIERTE PRODUKTION MIT JAHRGANGSANGABE



Fragolino Cru
Friuli Selezione Nonino
außergewöhnlich, aromatisch, 45% Vol.

Ribolla Gialla Cru
Friuli Selezione Nonino
weich und blumig, 45% Vol.

Pignolo Cru
Friuli Selezione Nonino
elegant und weich, 45% Vol.

Schioppettino Cru
Friuli Selezione Nonino
vollmundig und würzig, 45% Vol.

GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® PICOLIT

'The Legendary Grappa from Italy'
Aus ausgewähltem Trester von der Picolit-Traube Cru Friuli Selezione Familie Nonino. Picolit ist eine lockerbeerige, sehr seltene und autochthone Rebsorte aus dem Friaul. *Aristokratisch und kristallklar, in der Nase überzeugt der Duft von vollen Bienenwaben, Akazienblüten, reifen Quitten. Einzigartig durch Charakter und Eleganz,* 50% Vol.

SEHR LIMITIERTE UND NUMMERIERTE PRODUKTION



NONINO REVOLUTION GRAPPA MONOVITIGNO® I VIGNETI

Sie unterscheiden sich vom Cru Monovitigno® Grappa durch die Herkunft des reinsortigen, frisch und weich verarbeiteten Tresters aus verschiedenen, besonders geeigneten Anbaugebieten.

STARK VON DER WEINLESE DES JEWEILIGEN JAHRGANGS ABHÄNGIGE PRODUKTION



Il Merlot
Rund und charaktervoll, 41% Vol.

da Prosecco
Elegant, frisch und leicht, 38% Vol.

Il Moscato
Aromatisch und blumig, 41% Vol.

Il Sauvignon *Blanc*
Frisch und aromatisch, 41% Vol.

NONINO GRAPPA MONOVITIGNI®

Eine harmonische Komposition aus Monovitigno® Grappas, die getrennt aus frischem und weichem Monovitigno® Trester destilliert werden.

Grappa Nonino Vendemmia
Harmonische Komposition von getrennt destillierten und von Familie Nonino ausgewählten Monovitigno® Grappas. *Elegant und fruchtig in der Nase, blumig, mit Duft von Gebäck, lang im Abgang,* 40% Vol.

LIMITIERTE PRODUKTION MIT JAHRGANGSANGABE



NONINO HERITAGE - GRAPPA TRADIZIONE

Im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer zu 100% nach traditioneller Methode aus frischem, ausgewähltem Trester destilliert. Nach alter Nonino-Familientradition hergestellt.



Nonino 41° Grappa Tradizione
Klarer Grappa aus ausgewählten Trestern von weißen und roten Trauben. *Duft von Trauben, elegant, frisch und kristallklar,* 41% Vol.

Nonino 50° Grappa Tradizione
Klarer Grappa aus ausgewählten Trestern von weißen und roten Trauben. *Duft von Trauben, sinnlich, komplex und kristallklar,* 50% Vol.

Nonino 43° Grappa Friulana I. G.
Mit geografischer Angabe.
Klarer Grappa aus ausgewählten Trestern von weißen und roten Trauben aus dem Friaul. Elegant, typisch und kristallklar. *Intensive Noten, krautige Nuancen und Duft von Brotkruste,* 43% Vol.

Nonino 43° Grappa Friulana I.G. alla Ruta
Mit geografischer Angabe.
Klarer Grappa aus ausgewählten Trestern von weißen und roten Trauben, mit Weinraute (Ruta graveolens L.) aus lokalem Anbau. *Krautig und typisch, regt die Verdauung an,* 43% Vol.



TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL

NATÜRLICHE REIFUNG
IN BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSERN IN DEN REIFEKELLERN VON FAMILIE NONINO - UNTER VERSIEGELUNG

100% NACH TRADITIONELLER METHODE DESTILLIERT

0% NULL FARBSTOFFE

GRAPPA IN BARRIQUES



GRAN RISERVA GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® PICOLIT AGED 10 YEARS

in Barriques Ex-Sauternes

10 JAHRE

Aus ausgewähltem Trester von der Picolit-Traube aus Friaul. 10 Jahre in den vom Zoll und der Monopolbehörde versiegelten und ständig überwachten, ehemaligen Sauternes-Barriques Nr. 2899, 2901, 2902 und 2904 ausgebaut.
Reifungsbeginn am 18. Mai 2011, Entnahme aus den betriebseigenen Reifekellern am 27. April 2022. Insgesamt 797 hydrierte Liter; das entspricht 1139 Kugelflaschen zu 700 ml.
Rar, elegant und wertvoll, 50% Vol.

SEHR LIMITIERTE UND NUMMERIERTE PRODUKTION

NONINO REVOLUTION GRAPPA MONOVITIGNO® I VIGNETI INVECCHIATA UND RISERVA

in Barriques und kleinen Fässern

STARK VON DER WEINLESE DES JEWEILIGEN JAHRGANGS ABHÄNGIGE PRODUKTION

12 MONATE

Lo Chardonnay 12 Monate *in Barriques*
Ausbau in Barriques
Leicht bernsteinfarben, Duft von Vanille und Patisserie, 41% Vol.

24 MONATE

da Prosecco Riserva 24 Monate *in Barriques und kleinen Fässern*
Ausbau in Barriques
Bernsteinfarben. Weich, mit Noten von Rosinen und Veilchen, 41% Vol.



GRAPPA NONINO RISERVA MIT JAHRGANGSANGABE

in Barriques und kleinen Fässern gereift

5 JAHRE

Grappa Nonino AnticaCuvée® Riserva Aged 5 Years CASK STRENGTH
DIREKT AUS DEM FASS
Ausbau in Barriques.
Grappa-Blend aus frischem, von Familie Nonino ausgewähltem Trester, 5 bis 20 Jahre in Barriques und kleinen Sherry Casks gereift.
Vollmundig, sinnlich und samtig, 59,9% Vol.

Grappa Nonino AnticaCuvée® Riserva Aged 5 Years
Ausbau in Barriques.
Grappa-Cuvée aus frischem, von Familie Nonino ausgewähltem Trester, 5 bis 20 Jahre in Eichenbarriques aus Limousin, Nevers und Grésigne sowie in kleinen Sherry Casks gereift.
Bernsteinfarben. Sehr charaktervoll, würzig, Noten von Schokolade und Vanille, 43% Vol.

NUMMERIERTE PRODUKTION MIT JAHRGANGSANGABE



NONINO HERITAGE - GRAPPA TRADIZIONE INVECCHIATA UND RISERVA

Im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer zu 100% nach traditioneller Methode aus frischem, ausgewähltem Trester destilliert. In Barriques und kleinen Fässern gereift.

12 MONATE

Nonino 41° Grappa Tradizione in Barriques 12 Monate
Ausbau in Barriques.
12 Monate in Barriques gereift.
Elegant mit goldenen Reflexen, Duft von Gebäck und Schokolade.
Würzig, samtig, mit Vanillenoten, 41% Vol.

12 MONATE

Optima® Grappa Nonino
Ausbau in Barriques.
12 Monate in Eichenbarriques und kleinen Sherry Casks gereift.
Zart bernsteinfarben, elegant mit leichter Vanillenote, 41% Vol.





GRAPPA NONINO RISERVA MIT JAHRGANGSANGABE UND GRAN RISERVA

in Barriques und kleinen Fässern gereift

18 MONATE

Grappa Nonino Vendemmia Riserva 18 Monate
Ausbau in Barriques.
Grappa-Blend mit über 18 Monaten Reifezeit in Eichenbarriques und kleinen ehemaligen Sherry Casks.
Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen. Komplex und charaktervoll, mit Noten von Gewürzen und Patisserie, 41% Vol.

LIMITIERTE PRODUKTION MIT JAHRGANGSANGABE

3 JAHRE

Grappa Nonino Riserva Aged 3 Years LIMITED EDITION
Ausbau in Barriques.
Grappa-Blend aus Grappas, die über 3 Jahre in versiegelten Eichenbarriques aus Limousin, und Nevers sowie in kleinen Sherry Casks aus Jerez de la Frontera reiften.
Wertvoll, sehr elegant und komplex, umfangreiche florale Noten, fruchtig und würzig.
500 ml-Flasche, 41% Vol.

NEU

8 JAHRE

Grappa Nonino Riserva Aged 8 Years
Ausbau in Barriques.
Blend aus Monovitigno® Grappas, die von Familie Nonino ausgewählt wurden.
8 Jahre in versiegelten Eichenbarriques und kleinen Sherry Casks gereift.
Samtig mit aromatischen Noten und Anklängen von kandierten Früchten, Aprikose und Rosinen.
Leicht würzig, 43% Vol.

NUMMERIERTE PRODUKTION MIT JAHRGANGSANGABE



20 JAHRE

Grappa Nonino Gran Riserva Cru Monovitigno® Schioppettino Aged 20 Years in Sherry Cask
Ein ausgereifter Grappa, der seit 2005 im versiegelten Sherry Cask aus Jerez de la Frontera Nr. 2233 lagerte. Insgesamt 558 hydrierte Liter, das entspricht 797 Flaschen zu 700 ml.
Einhüllender, vielschichtiger Duft mit Noten von fleischigem Pfirsich, kandierten Veilchen und Rosenblüten. Am Gaumen überzeugt er mit Fülle und leichter Süße. Anklänge von Datteln, Sultaninen, Vanille und Gewürzen. Langer Nachhall, 43% Vol.

NUMMERIERTE PRODUKTION MIT JAHRGANGSANGABE

24 MONATE

Vuisinâr® Grappa Nonino Riserva 24 Monate Wild Cherry Wood Casks
Ausbau in Barriques.
24 Monate in Barriques und kleinen Holzfässern aus Wildkirsche gereift.
Zart bernsteinfarben, elegant, lieblich, weich und delikat, 41% Vol.

ÙE® KLARE TRAUBENBRÄNDE

27. NOVEMBER 1984 Die Noninos destillieren die ganze Traube und erfinden den Traubenbrand ÙE®, indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Traube in einem Vorgang destillieren. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos erteilt.

ÙE® / *Traube auf Friaulisch*

ÙE® TRAUBENBRAND NONINO CRU MONOVITIGNO®

Dieser ÙE® wird aus Trauben destilliert, die nach der Einzigkeit der Rebsorte und des Anbaugebiets, also der Cru-Einzellage, ausgewählt werden. Die Abfüllung erfolgt von Hand in mundgeblasenen Flaschen, die mit Jahrgangsangabe und Verschluss sowie Füllungsmarkierung aus Muranoglas in der Farbe der jeweiligen Rebsorte versehen sind.

SEHR LIMITIERTE UND NUMMERIERTE PRODUKTION MIT JAHRGANGSANGABE



Moscato Giallo Cru
Besenello Lagreintal, Trentino
Aromatisch, weich und sinnlich,
43% Vol.

Traminer Cru
Cà Viola, Friaul
Aromatisch und delikat, 43% Vol.

ÙE® TRAUBENBRAND MONOVITIGNO® I VIGNETI NONINO

Sie unterscheiden sich von den Cru Monovitigno® Erzeugnissen durch die Herkunft der frisch und mit der richtigen Reife gelesenen, reinsortigen Trauben aus verschiedenen, besonders geeigneten Anbaugebieten.

STARK VON DER WEINLESE DES JEWEILIGEN JAHRGANGS ABHÄNGIGE PRODUKTION

Fragolino
Aromatisch, erinnert an Heidelbeeren und Waldfrüchte, 38% Vol.

Malvasia
Frisch, kristallklar, leicht aromatisch. Erinnert an Aprikose und Birne, 38% Vol.

ÙE® TRAUBENBRAND NONINO MONOVITIGNI®

Eine harmonische Verbindung von reinsortigen ÙE® Traubenbränden Monovitigno®

ÙE® Traubenbrand Uvabianca®
Er entsteht aus der getrennten Destillation von frischen und mit der richtigen Reife gelesenen weißen Monovitigno®-Trauben, die von Familie Nonino ausgewählt wurden.
Frisch, duftend, kristallklar und leicht aromatisch, 38% Vol.



ÙE® TRAUBENBRÄNDE IN BARRIQUES

100% NACH TRADITIONELLER METHODE DESTILLIERT

0% NULL FARBSTOFFE

ÙE® TRAUBENBRÄNDE RISERVA UND GRAN RISERVA NONINO MIT JAHRGANGSANGABE – EXZELLENT GEREIFT

in Barriques und kleinen Fässern



5 JAHRE

Riserva Nonino Anniversary ÙE® Monovitigni®
Aged 5 Years *in Barriques und Sherry Casks*
In Barriques gereifter Traubenbrand.
Ein Blend aus Monovitigno® Traubenbränden, die von Familie Nonino ausgewählt wurden und über 5 Jahre in Eichenbarriques und kleinen Sherry Casks reiften.
In der Nase sehr vielschichtig, weich und elegant, einzigartig. Mit fruchtigen und blumigen Noten, mit Anklängen von Vanille, Mandeln, Nüssen und Trauben, die typisch sind für die grandiosen Ursprungsreben, 43% Vol.

NUMMERIERTE PRODUKTION MIT JAHRGANGSANGABE



12 JAHRE

Nonino Gran Riserva Monovitigno® Merlot
Aged 12 Years *in Sherry Casks aus Jerez de la Frontera*
In Barriques gereifter Traubenbrand.
Kostbar, mit natürlichem Bernsteinton und goldenen Reflexen. Harmonische Eleganz mit lieblichen Noten von Marzipan, Sultaninen, Iris, Veilchen und kandierten Früchten, die sich balsamisch und nachhaltig am Gaumen wiederfinden.
700 ml-Flasche, 41% Vol.

LIMITIERTE PRODUKTION

14 JAHRE

Gran Riserva Nonino Traubenbrand ÙE® La Riserva 'dei Cent'Anni'
Aged 14 Years
Über 14 Jahre Reifung in versiegelten Eichenbarriques aus Limousin, Nevers und Grésigne, 0% Farbstoffe. Entnahme am 13. November 2012 und 12 Jahre Ausbau in Edelstahlbehältern. Nur 571 nummerierte Kugelflaschen zu 700 ml.
Weich in der Nase, lebhaft und abgerundet, mit Gewürznoten, Duft von Nüssen, 43% Vol.

18 JAHRE

Riserva Nonino Traubenbrand ÙE® Monovitigno® Schioppettino
Aged 18 Years Single Cask
Jahrgang 2002. Am 14. Oktober 2003 in die Nevers-Eichenbarrique Nr. 405 abgefüllt. Entnahme am 30. Juni 2022. Nur 460 Kugelflaschen zu 700 ml.
Ausgeprägter Duft mit fruchtigen Noten von wilder Brombeere und Heidelbeere, die sich zu einem eleganten, fruchtigen und pfeffrigen Bukett von Unterholz, Honig und Vanille vereinen. Vollmundig und würzig, 45% Vol.



SEHR LIMITIERTE UND NUMMERIERTE PRODUKTION MIT JAHRGANGSANGABE

EDELBRÄNDE

100% NACH TRADITIONELLER METHODE DESTILLIERT

Nach alter Familientradition und dank der Erfahrung von Familie Nonino in der Destillierkunst erzeugt.

GIOIELLO®

HONIGBRAND

3. April 2000 Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino präsentieren GIOIELLO®, das Destillat der 'Reinheit', das ausschließlich aus der Destillation von Honig in all seinen Geschmacksnuancen gewonnen wird.

STARK LIMITIERTE PRODUKTION, DA SIE VON DER QUALITÄT DES HONIGS ABHÄNGT, DER NUR AUS ÖKOLOGISCH EINWANDFREIER UMGEBUNG KOMMEN DARF.



GIOIELLO® Edelbrand aus Akazienhonig
Elegant und delikat. 37% Vol.

GIOIELLO® Edelbrand aus Kastanienhonig
Außergewöhnlich, Duft von Gewürzen. 37% Vol.

FRUT®

OBSTBRAND

Nach alter Familientradition hergestellter Obstbrand. Er wird aus frischem, sortentypischem und bei richtiger Reife gelesenem Obst aus speziellen Anbaugebieten destilliert. Auf diese Weise bleiben Duft und Geschmack der Ursprungsfrüchte erhalten.

STARK LIMITIERTE PRODUKTION, DIE VON DER JEWEILIGEN ERNTE DES JAHRGANGS ABHÄNGT.

TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL

Il Pirus® Nonino / Williams
Edelbrand von der Williams-Birne aus dem Vinschgau.
Intensiv, Duft von Williams-Birne, eindeutige Erkennung der Frucht, nachhaltig, 43% Vol.

24 MONATE

Il Pirus® Nonino Riserva Aged *24 Months in Barriques*
Edelbrand von der Williams-Birne
Die Intensität des Pirus® Nonino – einem Edelbrand aus qualitativ hochwertigen Williams-Birnen aus dem Vinschgau – paart sich mit den vollmundigen Noten nach 24 Monaten Fassreife.
Überraschende Erkennung der Frucht, betörend, mit nussigen Noten und Anklängen von kandierten Früchten und Gebäck, 0% Farbstoffe, 43% Vol.

SEHR LIMITIERTE UND NUMMERIERTE PRODUKTION



NONINO GINGERSPIRIT

ALKOHOLISCHES GETRÄNK

Ein Destillat, das durch Mazeration und 100% traditionelle Destillation von REINEM Ingwer italienischer Herkunft gewonnen wird.

Würziges, pikantes Destillat mit exotischen Noten und einem Hauch Zitronengras. Bei 8° C servieren.

EINZIGARTIG DURCH INNOVATION UND FORSCHUNG

Auch in der Version
Drops of Nonino GingerSpirit erhältlich.
50 ml mit Dosierer.



Familie Nonino hat lange nach dem besten Ingwer der Welt gesucht und ihn unter verschiedenen Sorten aus zahlreichen Herstellungsländern ausgewählt.
Der Ingwer muss bei der Destillation die besten organoleptischen Eigenschaften aufweisen.
Unnachahmlich würziger und zarter Duft, Anklänge von Agrumen, von Zitronengras, die auf eine gute Qualität der Wurzel schließen lassen. Pikantes und sehr nachhaltiges Bukett, 50% Vol.

NONINO TWIST . 100 ml

NEUE ENERGIE FÜR IHRE REZEPTE

Nonino Twist ist eine echte Zutat, mit der man verschiedenen Rezepten und Cocktails eine neue Art von Geschmack, Flair und Eleganz verleihen kann. Dadurch lassen sich leicht neue Geschmacksnoten kreieren und ungewöhnliche Effekte herbeizaubern, indem Neues entdeckt und ausprobiert, dabei sogar Gewohntes revolutioniert wird. Mit **Nonino Twist** kann man Sushi, Lachs und *raw fish* geschmacklich verzaubern, den Duft eines Risottos oder eines Fleischgerichts steigern, eine Süßspeise, eine Creme oder ein Eis veredeln; einem komplexen oder sehr einfachen Gericht, ob süß oder salzig, neue Geschmacksnuancen verleihen; oder den Duft eines Cocktails oder eines Sorbets aufwerten.



NONINO TWIST gibt es in Sprühflaschen zu 100 ml in den Versionen:
Grappa Nonino Monovitigno® Moscato,
Grappa Nonino Monovitigno® Sauvignon Blanc,
Grappa Nonino Monovitigno® Chardonnay 12 Monate in Barriques gereift, *41% Vol.*
Nonino GingerSpirit, *50% Vol.*

Mehr unter **www.grappanonino.it/de**

LIKÖRE UND KRÄUTERBITTER

100% PFLANZLICH

Sie entstehen aus der Verbindung
der alten Originalrezepte von Antonio und Silvia Nonino
und der Erfahrung von Familie Nonino in der Destillierkunst.

L'APERITIVO NONINO
BotanicalDrink

falstaff APERITIVO TROPHY 2026 1° POSTO

Ein botanisches Zauberwerk aus natürlichen Zutaten, 100% pflanzlich. Inspiriert von den Rezepturen des historischen Familienarchivs ist dieses zeitgenössische Genussgetränk entstanden. Durch behutsame Filterung bleiben die frischen Zitrusnoten und der milde Geschmack erhalten.
Der sonnengelbe Farbton stammt ausschließlich von der Infusion von Blüten, Wurzeln und Früchten. 0% Farbstoffe.



OPTIMALE TRINKTEMPERATUR KALT SERVIEREN, BEI ETWA 6-7° C ODER MIT EIS

Eine Infusion aus Botanicals, darunter Blüten, Wurzeln und Früchte, die nach Herkunftsgebiet und organoleptischen Eigenschaften ausgewählt und dann bei Niedrigtemperatur getrocknet werden, so dass die natürliche Intensität von Duft, Geschmack und Farbe gewahrt wird. Veredelt werden die Botanicals durch den reinsortigen UE® Traubenbrand Nonino Monovitigno® Fragolino.
Mediterranes Bukett, fruchtig mit zitrischen Nuancen und Anklängen von Brombeere und Waldfrüchten. Leichte Bitternote. Frisch und lebhaft, als Aperitif wird er pur mit einem Zitronentwist serviert oder mit Eis und einem Top aus Prosecco oder Sekt. Perfekt als Zutat für einen Cocktail, 21% Vol.



PRUNELLA MANDORLATA® NONINO

Ein weicher, fruchtiger und eleganter Likör. Nach einem alten Originalrezept von Familie Nonino. Veredelt wird dieser Likör mit dem Zwetschgenbrand/Sliwowitz Nonino mit seinem außergewöhnlichen, typischen Mandelduft.
Pur zu genießen, oder im Kaffee, auf Backwaren, in einer Creme oder im Eis.
Aber auch 'on the rocks' und als Zutat in fantastischen Cocktails, 33% Vol.

AMARO NONINO QUINTESSENTIA®

Amaro Nonino Quintessentia®
Der über 12 Monate in Barriques und kleinen Fässern gereifte UE® Nonino Traubenbrand ist seit 1992 Bestandteil des Amaro Nonino Quintessentia® und unterstreicht den wundervollen Kräutergeschmack des Originalrezeptes von Antonio Nonino.
Herrlich als Digestif nach dem Essen und zusammen mit Zartbitterschokolade. Wunderbar als Aperitif mit Eis, Orangenscheibe und Sekt oder Prosecco nach Belieben. Man sollte ihn im **berühmten Cocktail Paper Plane** *probieren oder im persönlichen Lieblingscocktail, dem er eine besondere Note verleiht,* 35% Vol.

24 MONATE



Amaro Nonino Quintessentia® Riserva 24 Monate
in Barriques und kleinen Fässern gereift
Ungefiltert
Über 24 Monate natürliche Reifung unter Zollverschluss im eigens dafür reservierten Reifekeller Nr. 7.
Die Fasslagerung hebt den Anteil an ausgereiftem UE® Nonino Traubenbrand hervor, der den Amaro Nonino Quintessentia® veredelt und einzigartig macht.
Sehr weich, Agrumennoten werden gemildert und es entstehen neue unterschiedliche und komplexe Nuancen. Anfangs sind feuchter Herbstwald und Moos erkennbar, dann Anklänge von Sultaninen und Passito-Wein, die die Bitternoten von Rhabarber ausgleichen. Ein pures Genusserlebnis oder zum Abschluss eines Essens, herrlich in Kombination mit Zartbitterschokolade und Nussgebäck oder zu einer guten Zigarre, 35% Vol.
Bei Raumtemperatur in einem großen Ballonglas servieren.

LIMITIERTE PRODUKTION

QUINTESSENTIA® DI ERBE

AMARO NONINO

„Einer der elegantesten Kräuterbitter überhaupt"

aus *Amaro, The Spirited World of Bittersweet, Herbal Liqueurs*
Brad Thomas Parsons



AMARO NONINO QUINTESSENTIA®

Der Bitterlikör entstand nach einem alten Rezept von Antonio Nonino in Verbindung mit der großen Destillationskunst von Familie Nonino.

Veredelt wird er mit dem 12 Monate in Barriques und kleinen Fässern ausgebauten Traubenbrand ÙE®, der seit 1992 Bestandteil der Rezeptur für den Amaro Nonino ist und seinen wundervollen Kräutergeschmack verfeinert.

AMARO NONINO QUINTESSENTIA® RISERVA

Zur Erinnerung an Großvater Antonio feiern wir die Rückkehr zum Ursprung mit dem **Amaro Nonino Quintessentia® RISERVA**, der über **24** Monate natürliche Reifung in versiegelten Eichenbarriques und kleinen Fässern aufweist.

Die Fasslagerung unterstreicht den Anteil an ausgereiftem ÙE® Nonino Traubenbrand.

VERKOSTUNG: *Bei Raumtemperatur in einem großen Ballonglas servieren. Ein absolutes Genussdestillat.*

UNGEFILTERT
LIMITED EDITION

100% PFLANZLICH

GESCHENKPACKUNGEN

–

Nonino Grappas, Destillate und Liköre werden in verschiedenen Formaten und zahlreichen wertvollen Geschenkpackungen angeboten.

Digitaler Katalog >



GROSSFORMATE

–

Einige unserer wertvollen Destillate werden auch in großformatigen Flaschen angeboten:
große Kugelflaschen *10 Liter*
Imperiale-Flaschen *6,3* und *5,8 Liter*
und **Jeroboam** *3 Liter*

Imperiale-Flaschen
6,3 oder *5,8 Liter*

Jeroboam
3 Liter

große Kugelflaschen
10 Liter

Imperiale-Flaschen
6,3 oder *5,8 Liter*



NONINO
Destillateure im Friaul seit 1897

IMPERIALE-FLASCHEN NONINO [*6,3 und 5,8 Liter*]

VERKAUF NUR AUF VORBESTELLUNG

GRAPPA NONINO MONOVITIGNO®
6,3 Literflasche ***'Imperiale'***
aus mundgeblasenem Glas,
mit farbigem Siebdruck.
Mit Diamantscheibe geschliffener
und handbemalter Glasverschluss.

IL MERLOT *41% Vol.*
IL MOSCATO *41% Vol.*
DA PROSECCO *38% Vol.*
IL SAUVIGNON BLANC *41% Vol.*

LO CHARDONNAY 12 MONATE IN BARRIQUES
Ausbau in Barriques, *41% Vol.*

DA PROSECCO RISERVA 24 MONATE
IN BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSERN GEREIFT
Ausbau in Barriques, Verschluss aus Glas und 24-Karat-Gold, *41% Vol.*

GRAPPA UND ÙE® NONINO MONOVITIGNI® UND RISERVA
6,3 Literflasche ***'Imperiale'***
aus mundgeblasenem
Glas, mit 24-Karat-Gold verziert.
Glasverschluss mit 24-Karat-Gold.

GRAPPA NONINO VENDEMMIA *40% Vol.*

GRAPPA NONINO VENDEMMIA RISERVA 18 MONATE
Ausbau in Barriques, *41% Vol.*

GRAPPA NONINO RISERVA ANTICACUVÉE® AGED 5 YEARS
IN BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSERN GEREIFT
Ausbau in Barriques
Nummerierte Imperiale-Flasche,
43% Vol.

GRAPPA NONINO RISERVA ANTICACUVÉE® AGED 5 YEARS CASK STRENGTH
DIREKT AUS DEM FASS
Ausbau in Barriques ***Nummerierte Imperiale-Flasche,*** *59,9 % Vol.*

RISERVA NONINO *Anniversary* ÙE® MONOVITIGNI® AGED 5 YEARS
IN BARRIQUES UND SHERRY CASKS
In Barriques gereifter Traubenbrand.
Nummerierte Imperiale-Flasche
6,3 Liter, *43% Vol.*

GRAPPA NONINO RISERVA AGED 8 YEARS
IN BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSERN GEREIFT
Ausbau in Barriques
Nummerierte Imperiale-Flasche,
5,8 Liter aus mundgeblasenem Glas
mit Diamantschliff, Verschluss aus Glas
und 24-Karat-Gold, *43% Vol.*

NONINO GRAN RISERVA MONOVITIGNO® MERLOT AGED 12 YEARS
IM SHERRY CASK
AUS JEREZ DE LA FRONTERA
In Barriques gereifter Traubenbrand.
5,8 Literflasche ***'Imperiale'***
aus mundgeblasenem Glas mit
Diamantschliff, mit 24-Karat-Gold
verziert. Verschluss aus Glas
und 24-Karat-Gold, *41% Vol.*

ÙE® NONINO MONOVITIGNO® UND MONOVITIGNI®
Traubenbrand. 6,3 Literflasche
'Imperiale' aus mundgeblasenem Glas
und mit farbigem Aufdruck.
Glasverschluss mit Diamantschliff.

FRAGOLINO *38% Vol.*
MALVASIA *38% Vol.*
UVABIANCA® *38% Vol.*

AMARO NONINO QUINTESSENTIA®
6,3 Literflasche ***'Imperiale'*** aus
mundgeblasenem Glas, mit
24-Karat-Gold verziert. Verschluss
aus poliertem Messing, *35% Vol.*

AMARO NONINO QUINTESSENTIA® RISERVA 24 MONATE
6,3 Literflasche ***'Imperiale'*** aus
'bernsteinfarbenem' Glas
mit Antik-Optik, farbiger Siebdruck.
Verschluss aus poliertem Messing,
35% Vol.

Die *Imperiali Nonino*
sind eine Limited Edition.

Maße: Ø 19 cm x h 39 oder 34,5 cm
Die *Nonino Imperiale-Flaschen* werden
von Hand abgefüllt und verpackt.
Sie sind auch in einer Holzschatulle
und mit der eleganten Pipette erhältlich,
mit der man genau die richtige
Menge des Destillats entnehmen
und servieren kann.
Pipette aus lebensmittelechtem
Glas, inklusive Halterung.
Standfläche 25 x 11 cm, h 60 cm



KUGELFLASCHEN GRAPPA CRU MONOVITIGNO® [*10 Liter*]

VERKAUF NUR AUF VORBESTELLUNG

GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO®
NUMMERIERTE UND VON HAND ABGEFÜLLTE FLASCHEN
LIMITED EDITION

Pipette
aus lebensmittelechtem Glas,
inklusive Halterung aus Plexiglas.
Standfläche 32 x 11 cm, h 72 cm

Alle 10-Liter-Kugelflaschen sind auf Anfrage zusammen mit der eleganten Pipette aus lebensmittelechtem Glas inklusive Halterung aus Plexiglas erhältlich. Damit lässt sich genau die richtige Menge an Grappa Nonino Cru Monovitigno® entnehmen und servieren.

Kugelflasche
10 Liter Inhalt
Maße: Ø 28 cm / h 54 cm

Grappa Cru Monovitigno® Picolit
'The Legendary Grappa from Italy'
In Kugelflasche aus mundgeblasenem Glas mit Platin-Aufdruck und versilbertem Verschluss
für den Picolit.
Schatulle aus Kirschholz
mit silberfarbenen Innenseiten.

CRU MONOVITIGNO® PICOLIT
50% Vol., Friuli Selezione Nonino.

Grappa Cru Monovitigno®
In Kugelflasche aus mundgeblasenem Glas mit Platin-Aufdruck und messing- oder kupferfarbenem Verschluss.
Schatulle aus Kirschholz mit silberfarbenen Innenseiten.

CRU MONOVITIGNO® FRAGOLINO
45% Vol., Friuli Selezione Nonino.

CRU MONOVITIGNO® RIBOLLA GIALLA
45% Vol., Friuli Selezione Nonino.

CRU MONOVITIGNO® SCHIOPPETTINO
45% Vol., Friuli Selezione Nonino.

JEROBOAM NONINO [*3 Liter*]

VERKAUF NUR AUF VORBESTELLUNG

Sonderformat 3 Liter-Glasflasche
(Ø 11 cm / h 52 cm) mit farbigem
Siebdruck verziert.

L'APERITIVO NONINO *BotanicalDrink*, *21% Vol.*

PRUNELLA MANDORLATA® NONINO, *33% Vol.*

GRAPPA NONINO 41°

GRAPPA NONINO 41° IN BARRIQUES



Joerg Meyer, vielfach preisgekrönter Barkeeper, Erfinder des modernen Klassikers 'Basil Smash'



BASIL SMASH
Joerg Meyer
Le Lion Bar de Paris
Hamburg - DE



Der bekannte Barkeeper Salvatore 'The Maestro' Calabrese



SPERANZA
Salvatore 'The Maestro' Calabrese
London - UK

#TheGrappaEvolution

ITALIAN APERITIVO AND COCKTAIL SPIRIT

#BeBraveMixGrappa

Entdecken Sie alle fantastischen Nonino Aperitifs und Cocktails unter www.grappanonino.it/de

NONINO
Destillateure im Friaul seit 1897



Monica Berg, die einflussreichste Persönlichkeit der Bar-Szene by Drinks International



NONINOLITALIANO
Alex Kratena und Monica Berg
Tayer+Elementary London - UK

Joerg Meyer, Simone Caporale, Monica Berg und Alex Kratena gehören zu den Gründern von P(our), Premio Nonino Risit d'Aur 2018



NONINO TONIC® AMAZZONICO
Joerg, Simone, Monica und Alex







Simone Caporale, mehrfach preisgekrönter Barkeeper und Eigentümer des Sips in Barcelona - als Beste Bar der Welt 2023 ausgezeichnet - und des Montana in Hong Kong.



SILENT CELLAR
Simone Caporale
Sips Barcelona - ES





L'APERITIVO NONINO BOTANICALSPRITZ
Familie Nonino

„Die umfangreiche Kollektion der Nonino-Cocktails ist (...) ein perfektes Beispiel dafür, wie ein Unternehmen, das so sehr in einer Tradition der Reinheit verwurzelt ist, seine Identität bewahren kann, indem es mit seinen Produkten experimentiert".

Wallpaper* Juli 2015



Sam Ross (New York) Erfinder des Paper Plane

PAPER PLANE* - *Sam Ross, NY, USA*
Cocktail des Jahres 2025
2007 kreiert, vereint er die drei Elemente des Geschmacks – süß, sauer, bitter – in einer seltenen und unwiderstehlichen Harmonie. Es ist der **Amaro Nonino**, der ihm diesen einzigartigen, unverwechselbaren Akzent verleiht: mit seiner zitrusartigen Tiefe, seiner Kräuternote und moschusartigen Anklängen wird der Drink zu einem umfassenden, ganz besonderen Geschmackserlebnis. Er ist einfach zuzubereiten, ikonisch und perfekt ausgewogen.
*„Ich wollte, dass die Leute den **Amaro Nonino** entdecken. Er war so komplex, tief, moschusartig, mit einem Körper, den kein anderer Bitter hatte. Ich musste einen Weg finden, damit die Leute ihn probierten."*
Sam Ross, Erfinder des Paper Plane

***Ein 'Modern Classic', der von der The New York Times ausgewählt wurde, um die Kategorie der 'Equal-Parts Cocktails' zu repräsentieren**
***IBA 2020 New Era Drinks**



Eduardo Nono, einer der talentiertesten italienischen Barkeeper und Gründer von Rita's Tiki Room

NONINO TRAUBENBRAND UE® FRAGOLINO und Cordial von 'nicht perfekten' Erdbeeren
Edoardo Nono, Rita's Tiki Room - Mailand





Gregory Camillò, Barkeeper im Jerry Thomas Speakeasy, einer Bar, die seit Jahren zu den World's 50 Best Bars gehört.

PENICILLIN #30
Gregory Camillò
Jerry Thomas Speakeasy - Rom



TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL

GUIDED TOURS,
TASTING & BOUTIQUE,
HOSPITALITY & ROOMS,
EVENTS
& CONVENTIONS

BORGO NONINO

AUF DEN SPUREN DES GRAPPAS



Borgo Nonino ist ein Anwesen, das 7 landwirtschaftliche Gebäude umfasst, von denen die ältesten aus napoleonischer Zeit stammen und der Brennerei als versiegelte Reifekeller für Grappas und den Amaro Nonino dienen. Angeboten werden Besichtigungen der Brennerei und der Reifekeller mit anschließender geführter Verkostung von Grappas und Destillaten, um die Geschichte von Familie Nonino zu entdecken. Seit 1897 besteht die Destillerie der friaulischen Brennerfamilie, die 1973 mit der Erfindung des sortenreinen Grappa Monovitigno® die Welt des Grappas revolutionierte und den Grappa 'vom Aschenputtel in die Königin der internationalen Destillate' verwandelte.

Mitten im ländlichen Friaul, in Persereano, liegt das Landgut Borgo Nonino am Rande von einem 10 Hektar großen, von Benito Nonino mit friaulischen Baumsorten angelegten Wald und unweit vom Alpe-Adria-Radweg, der bis ans Meer führt.

–

Besichtigungen und Verkostungen nach Voranmeldung.
Im Borgo Nonino erwartet Sie auch ein Shop mit unseren Erzeugnissen.

Informationen, Öffnungszeiten und Brennerei-Besichtigungen unter
borgononino@nonino.it

BORGO NONINO
www.borgononino.it
via Cavour, 2 – Persereano (UD)
Tel. +39 0432 675242

GRAPPA NONINO

100% NACH TRADITIONELLER METHODE DESTILLIERT

#GrappaNonino
#BeBraveMixGrappa



Borgo Nonino entdecken