

GRAPPA

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

 **NONINO**

Destillateure im Friaul seit 1897



Die Nonino Brennereien füllen ausschließlich Grappa und Destillate ab, die aus frischem Grundstoff mit handwerklicher Methode in den eigenen Dampfbrennkolben in Ronchi di Percoto destilliert werden.

Die natürlich in Barriques gereiften Grappa und Destillate werden ohne Zusatz von Farbstoffen in Flaschen abgefüllt.

Die Nonino Destillieren verfügen als einzige auf der Welt über 5 handwerklich betriebene Brennereien mit jeweils 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben für die Produktion der einzigartigen Nonino Destillate, ganz im Zeichen der Tradition und der Rhythmen der Handwerkskunst.

Der Trester und die Trauben werden entstengelt und in anaerober Umgebung und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbottichen fermentiert und sofort nach der Fermentation destilliert, parallel zur Weinlese.

Die diskontinuierliche Destillation erfolgt sehr langsam unter Abtrennung des Vor- und Nachlaufs, damit die flüchtigen Komponenten, verantwortlich für das Bouquet, einer korrekten Verdunstung und anschließenden Kondensation unterworfen werden; auf diese Weise bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Ursprungsrebe erhalten.

Die Familie Nonino kümmert sich persönlich um den Einkauf des Grundstoffs und überwacht die verschiedenen Phasen der Destillation, um absolute Spitzenqualität des Destillates zu gewährleisten.

Seit 1952 befinden sich in den Reifekellern der Nonino Brennereien kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern. Heute sind dort 1855 Fässer aus der Eiche Nevers, Limousin, Grésigne, aus Akazie, Wildkirsche und Birne sowie ex Sherry Fässer eingelagert, die die wertvollen Nonino Destillate Grappa und UE® enthalten.

 **NONINO**

Destillateure im Friaul seit 1897

La Grapperia

 **NONINO**

Destillateure im Friaul seit 1897



GRAPPE MONOVITIGNO® VIGNETI

Diese Grappe unterscheiden sich von den Cru Monovitigno® durch die Herkunft des Tresters einer Rebsorte von mehreren Anbaugebieten.



IL MERLOT „MONOVITIGNO“

Kristallin, weich und rund. Der Duft erinnert an das Abkeltern der Maische.

2 cl 5,50 €

IL MOSCATO „MONOVITIGNO“

Elegant, aromatisch, weich und sinnlich. Duftet nach Rosen, Salbei und Vanille.

2 cl 5,50 €



LO CHARDONNAY „MONOVITIGNO“

Leicht Bernsteinfarben aufgrund einer kurzen Lagerung in Barriques. Fein und elegant, erinnert an den Duft von Vanille und Gebäck.

2 cl 5,50 €

GRAPPA RISERVA

Hochwertige, ausgesuchte, frisch und weich gelesene Trester von Monovitigno® Moscato, Friulano, Merlot, Schioppettino Trauben und ausgesuchte Trester von Trauben aus den Weinbergen von Friaul.

IL PROSECCO „MONOVITIGNO“ RISERVA

- in Barriques gereift -

Bernsteinfarben mit Goldreflexen, weich und blumig mit Mandel und Grünapfelbouquet.

2 cl 5,50 €



ANTICACUVÉE RISERVA - in Barriques gereift -

Bernsteinfarben, sehr aromatisch, duftet nach Gewürzen, Croissants, kandierten Früchten und Bittermandel.

2 cl 6,50 €

FRUT



PRUNELLA MANDORLATA

Bernsteinfarben und verlockend. Weich und fein, mit einem außergewöhnlichen Eindruck von bitteren Mandeln, veredelt durch die Grundlage von Pflaumenbranntwein.

2 cl 4,50 €

AMARO



AMARO QUINTESSENTIA

Quintessentia-Amaro Nonino ist ein Likör, der nach einem alten Rezept von Antonio Nonino, mit der Erfahrung in der Destillierkunst der Familie Nonino und dem richtigen Aufguss von Alpenkräutern hergestellt wird. Heute wird er durch den Zusatz von ÜE in Barriques verfeinert.

2 cl 4,50 €



Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst der Destillation. Im ersten Jahrhundert ihrer Tätigkeit hat sie sich durch professionelle Einstellung, künstlerische Erneuerung und das ständige Bemühen um Qualität hervorgehoben.

WAS IST GRAPPA

Grappa ist der älteste und traditionellste Branntwein von Norditalien. Er wird hergestellt, indem man den Trester, den festen Teil der Trauben nach dem Keltern, destilliert. Für die Herstellung eines ausgezeichneten Grappa muß folgendes beachtet werden:



Der Trester muß gesund, frisch und weich - das heißt nur leicht gepreßt - sein, und unmittelbar nach dem Abstich des Mostes in die Brennerei gelangen. Danach erfolgt eine kontrollierte Gärung, um einen äußerst klaren und sauberen Tresterwein zu gewinnen. Im Anschluß daran wird der Tresterwein in einer diskontinuierlichen Kupferbrennblase destilliert, die es dem Hersteller ermöglicht, das Herzstück des Destillates abzutrennen.

Die Brennerei Nonino ist weltweit die einzige, die über 42 diskontinuierliche Brennblasen verfügt, welche während der Lese rund um die Uhr in Betrieb sind. Diese Herstellungsweise ist zweifellos die teuerste; zum einen wegen hoher technischer Investitionen, zum anderen wegen des zusätzlichen Arbeitsaufwands für das Personal. Nur dieses Verfahren aber kann eine optimale Qualität gewährleisten.

WAS IST ÜE



Beim stetigen Bemühen, die Entwicklung ihrer Produkte zu fördern, erteilten die italienischen Behörden am 27. November 1984 nach jahrelangem Tausch Giannola und Benito Nonino die offizielle Genehmigung, erstmals Üe, einen Traubenbrand, herzustellen. Sie waren die Ersten, denen eine derartige Erlaubnis erteilt wurde.

Üe ist ein Branntwein, der in den kleinen Kupferbrennblasen in nur einem Vorgang gebrannt wird, das heißt die Schale, das Fruchtfleisch und der Saft der ganzen Traube werden zum richtigen Zeitpunkt gelesen und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vergoren. Stolz auf ihre Erfindung und in dem Bemühen, den Üe besonders hervorzuheben, entschied sich die Familie Nonino, den in nur begrenzten Mengen hergestellten Brand in handgefertigten Flaschen des Glasbläsermeisters Venini der Glashütte Murano zu vermarkten.

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“.

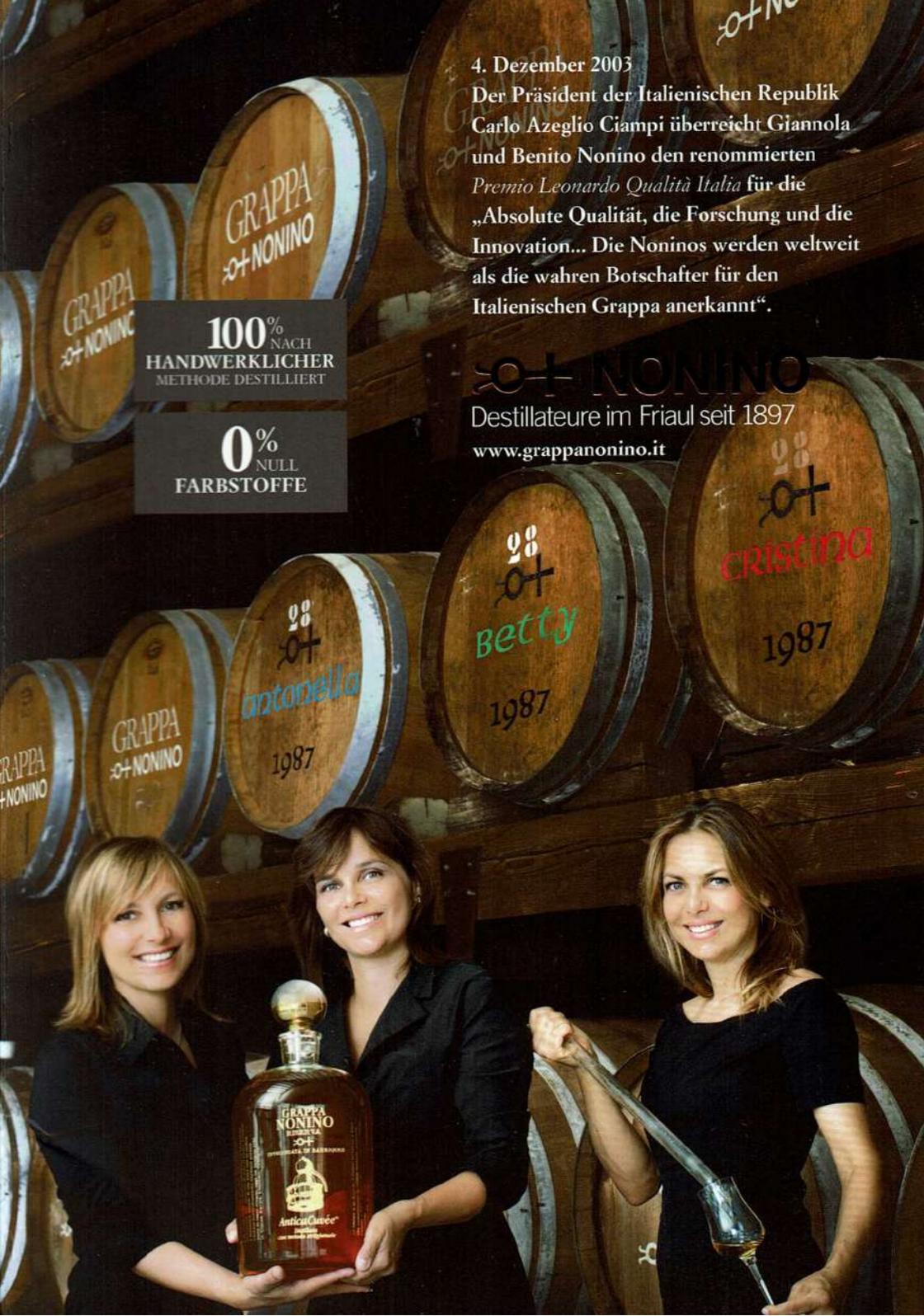
100% NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0% NULL
FARBSTOFFE

NONINO

Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it



*“...Über Jahrzehnte war
Grappa kaum mehr als eine
Art Heizung in Taschenformat
für die Landbevölkerung
in Norditalien...*

*Die etwas moderneren 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

www.grappanonino.it

 **NONINO**

Destillateure im Friaul seit 1897



Antikes Symbol für Alkohol im Mittelalter