



372407

Ùe Uvabianca 38% vol Acquavite D'Uva (Traubenbrand)

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	klare Frische, pure Eleganz
	Leitaromen	floral, feine Aromatik
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Sorbet, Obstsalat oder Creme-Desserts
Alkohol	38 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Traubenbrand aus Moscato, Malvasia & Ribolla, kristallklar, frisch duftend, 38% vol. – ideal bei 12 Grad Celsius

ÙE® Uvabianca® von Nonino ist ein Traubenbrand, der die Eleganz des Weinbrands mit dem Charakter des Grappa verbindet. Er entsteht als harmonische Verbindung getrennt destillierter ÙE® Monovitigni® aus Moscato, Malvasia und Ribolla: selektierte weiÙe Trauben, jahrgangsabhangig gelesen. Die Fermentation erfolgt unter Luftabschluss in INOX-Edelstahlbottichen bei kontrollierter Temperatur; anschlieÙend wird unmittelbar destilliert, um schädliche Nachgarungen zu verhindern. Nonino destilliert diskontinuierlich mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf in exklusiven Dampfbrennkolben aus Kupfer – sehr langsam, damit die organoleptischen Eigenschaften der Reben erhalten bleiben. Danach ruht ÙE® Uvabianca® 6 Monate bis ein Jahr in Edelstahlbehältern. Mit 38% vol. und kristallklarer Erscheinung zeigt er sich frisch, duftend und leicht aromatisch. Servieren bei 12 Grad Celsius im tulpenformigen Glas und vor dem Genuss kurz ruhen lassen – so tritt der Duft besonders klar hervor.

Region Friuli - Ùe Nonino

Was ist E Traubendestillat?

27. November 1984: Die Familie Nonino kreiert das Traubendestillat, indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben auf einmal zusammen destilliert. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos gewährt. Sie müssen dabei jegliche Art von Hindernissen seitens der Behörden und ihrer Mitbewerber überwinden. Das Traubendestillat vereint in sich die Eleganz des Weindestillats und den Charakter des Grappa. Der Erfolg im Lauf der Jahre ist so groÙ, dass sowohl italienische als auch ausländische Destillateure wieder einmal dem Nonino Modell folgen.

Fermentation: Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen, bei kontrollierter Temperatur. Unmittelbar danach wird destilliert, um das Entstehen von schädlicher sekundärer Fermentation zu verhindern.

Handwerkliche Destillation: 100% handwerkliche diskontinuierliche Destillation in exklusiven, von Benito Nonino durch innovative und kontinuierliche Forschung geschaffenen Dampfbrennkolben. Sie ermöglicht durch die Abtrennung von Vor- und Nachlauf, nur den reinsten Teil des Grappas zu erhalten: das Herzstück. Die Nonino Brennereien destillieren die Trester sofort nach der Gärung, noch während der Weinlese, damit die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Ausgangsrebsorte beibehalten werden und so ein Grappa von absoluter Spitzenqualität gewonnen wird.

Produktion: Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Ruhezeit: 6 Monate bis ein Jahr, in groÙen Behältern aus Edelstahl.

Erzeuger**Nonino Distillatori**

Seit 1897 widmet sich 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 Benito und Giannola 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 E. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.

Zutaten

Stand 30.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de