



Schlumberger[®]
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372409

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

Nonino Distillatori

Alkohol 38 % vol.
Verschluss GRIFFKORKE

Ausgesuchte, zum richtigen Reifezeitpunkt frisch gelesene verschiedene weiÙe Monovitigno-Trauben. Frisch, duftend, kristallklar und leicht aromatisch. E Uvabianca kann bei der Zubereitung von Torten in die Creme oder überhaupt in Creme-Desserts (wie VanillesoÙe oder Schlagsahne) und ins Eis gemischt werden. Besonders gut im Sorbet und im Obstsalat.

Region Friuli - Ùe Nonino

Was ist ein 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 E vereint in sich die Eleganz des Weindestillats und den Charakter des Grappa. Der Erfolg im Lauf d

er Jahre ist so groß, 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, n

ur 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 werde

n und so ein Grappa von absoluter Spitzenqualität gewonnen wird.

Produktion: Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Ruhezeit: 6 Monate bis ein Jahr, in großen 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.

Stand 27.07.26. 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

Zutaten

Stand 27.07.26. 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