



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372755

Ùe Di Fragolino Monovitigno Acquavite D'Uva (Traubenbrand)

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Leitaromen	Waldfrüchte, Holunder und zarte blumige Noten
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal als Digestif pur nach dem Essen oder zu Desserts mit roten Früchten
Alkohol	38 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Edler Traubenbrand von Nonino aus Fragolino-Trauben: kristallklar, aromatisch nach Waldfrüchten, weich, elegant – ideal als Digestif.

Der Ùe Di Fragolino Monovitigno Acquavite D'Uva aus dem traditionsreichen Hause Nonino ist ein außergewöhnlicher Traubenbrand aus dem Friaul, der die Eleganz eines Weinbrands mit dem charaktervollen Ausdruck eines Grappas vereint. Hergestellt aus sorgfältig selektierten, vollreifen Fragolino-Trauben, werden Schale, Fruchtfleisch und Most gemeinsam destilliert – eine von Nonino 1984 entwickelte, einzigartige Methode. Das kristallklare Destillat begeistert mit einem intensiv aromatischen Bouquet von Waldfrüchten, Heidelbeeren und Holunder. Am Gaumen zeigt sich der Ùe Di Fragolino weich, ausgewogen und elegant, mit langem, feinfruchtigem Nachhall. Ein edler Digestif für Kenner, der ebenso pur begeistert wie als raffinierte Begleitung zu Desserts oder in der gehobenen Barkultur.

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 Dampfrennkolben. 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.

Stand 19.06.26. 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

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 19.06.26. 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