Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372805 2022

2022er Grappa Di Picolit Cru Monovitigno 50% vol Savorgnano Colli Orientali Del Friuli

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Erlebnis reiner Eleganz und aromatischer Kraft Pur
	Leitaromen	Honig Akazie Quitten im klaren Duft voller Nuancen
	Speise oder Anlassempfehlung	zum Abschluss nach dem Essen oder zur Dessertzeit pur

Alkohol	50 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE

Nonino Grappa Di Picolit Cru Monovitigno ist der legendäre reinsortige Picolit-Grappa aus Friaul mit harmonischem Bouquet und kristalliner Eleganz

Der Grappa Di Picolit Cru Monovitigno aus dem Hause Nonino ist ein Meilenstein italienischer Destillierkunst und markiert die Geburtsstunde des reinsortigen Monovitigno®-Grappas, erstmals 1973 aus dem Trester der Picolit-Traube im Friaul destilliert und separat gewonnen, eine Revolution der Tradition. Dieser limitierte Grappa entfaltet ein harmonisch nuanciertes Bouquet und zeigt einen entschiedenen, spannungsgeladenen Geschmack, der zugleich großzügig und nach konkret dokumentierten Bewirtschaftungsmaßnahmen wirkt. Die kunstvolle diskontinuierliche Destillation mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf in kupfernen Dampfbrennkolben und die manuelle Abfüllung in mundgeblasene Kugelflaschen mit Jahrgangs- und Nummernangabe zeugen von höchster Handwerkskunst. Im Glas präsentiert er sich aristokratisch elegant und kristallin und eignet sich hervorragend als besonderer Abschluss nach einem feinen Essen oder als exklusives Geschenk für Liebhaber außergewöhnlicher italienischer Spirituosen.

Region

Friuli - Grappa Nonino

Dieser Grappa wird von auserlesenen Trestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.

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 16.11.26. 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