

2016er Grappa Di Fragolino Cru Monovitigno



Nonino Distillatori Friuli - Grappa Nonino

Artikelnummer	372215-2016
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	45 % vol.
Temperatur	12°C

Anbaugebiet	Friuli - Grappa Nonino Dieser Grappa wird von auserlesenen Treestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.
Jahrgang	2016
Rebsorte	Fragolino Der Trester für den Grappa di Fragolino ôMonovitignoö besteht ausschließlich aus der seltenen, im Friaul heimischen Sorte Fragolino. Die glasklaren Grappe reifen bei Nonino in Edelstahlanks.
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 ÛE. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.
Beschreibung	Ausgesuchter Trester von Fragolino Cru Trauben vom Nonino Weinberg im Friaul. Außergewöhnlich und aromatisch. Erinnert an Waldfrüchte, Heidelbeeren und Holunder.
Empfehlung	Dank seiner aromatischen Note kann Grappa Nonino Cru Monovitigno« Fragolino zur Bereicherung von Eiscreme hinzugefügt werden. Er schmeckt ausgezeichnet zu Obstsalat aus Waldfrüchten und passt perfekt zu Bitterschokolade und Süßspeisen auf Schokoladebasis.