

## 2015er Grappa Di Ribolla Cru Monovitigno

### Nonino Distillatori Friuli - Grappa Nonino



<b>Artikelnummer</b>	372245-2015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	45 % vol.
<b>Temperatur</b>	12°C

<b>Anbaugebiet</b>	Friuli - Grappa Nonino Dieser Grappa wird von auserlesenen Treestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Rebsorte</b>	Ribolla Gialla Ribolla ist eine sehr alte italienische Rebsortenfamilie, von der es eine rote (Ribolla Nera - oft Schioppettino genannt) und eine weiße Variante (Ribolla Gialla) gibt. Ribolla Gialla ist eine autochthone Rebsorte im Friaul und wird dort schon seit dem Mittelalter angebaut. Lange Zeit ging sie meist in Cuvées ein und wird erst in der jüngeren Vergangenheit wieder vermehrt reinsortig präsentiert.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Ausgewählter Trester der Ribolla Gialla Traube aus dem Nonino Weinberg in Buttrio im Friaul. Elegant, frisch und leicht blumig.
<b>Empfehlung</b>	Getrunken, genippt, gekostet nach dem Essen oder zu jeder Tageszeit ist er ein Genuss!