



## Grappa Lo Chardonnay Monovitigno

### Nonino Distillatori Friuli - Grappa Nonino

<b>Artikelnummer</b>	372531
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	41 % vol.
<b>Barrique</b>	Ja

<b>Anbaugebiet</b>	Friuli - Grappa Nonino Dieser Grappa wird von auserlesenen Treestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay Der Trester für den Grappa lo Chardonnay Monovitigno besteht ausschließlich aus der hochgeschätzten Sorte Chardonnay. Der hellgoldene Grappa reift bei Nonino für kurze Zeit in Barriques.
<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 ÜE. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.
<b>Beschreibung</b>	Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Chardonnay Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden. Leicht bernsteinfarben, aufgrund einer 12 Monate Lagerung in Barriques, fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Gebäck. Im Mund schmeckt er leicht nach Schokolade und frisch geschälten Mandeln.
<b>Empfehlung</b>	Grappa Nonino Monovitigno passt ausgezeichnet zu Fisch und Sushi. Er kann dem Risotto beigefügt werden, um das Aroma zu verbessern. Man kann ein bis zwei Esslöffel hinzugeben, sobald der Reis angeröstet ist. Bei der Zubereitung von eher fettem Fleisch kann man nach halber Garzeit einen Esslöffel Grappa hinzufügen.