

## Nonino

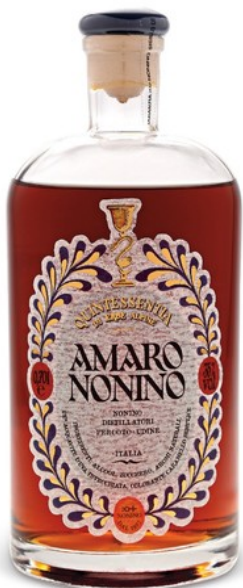
**NONINO**  
Distillers in Friuli since 1897

Destylarnia Nonino mieści się w Ronchi di Percoto, w regionie Friuli północnych Włoch. Sama marka Nonino się uważa za pioniera grappy super premium, a sam alkohol jest uwielbiany przez włoskich celebrytów. Destylarnie założył Orazio Nonino w 1897 roku, który wcześniej odwiedzał winnic razem ze swoim mobilnym destylatorem i prosił o najświeższe wytłoczyny winogron. Ten zabieg jest do dnia dzisiejszego używany w destylarni, używa się tylko świeżych wytłoczyn, stąd sama destylarnia posiada ogromne siły destylacyjnej- aż 67 alembików!

Z racji tego że grappa nie cieszyła się dobrą opinią, wnuk Orazio- Benito Nonino wraz ze swoją żoną Giannolą postanowili to zmienić. W 1973 roku wymyślili nowy rodzaj grappy monovitigno- powstającej z jednego szczepu winogron, stworzono nową autorską butelkę razem z mistrzami hutnictwa z wyspy Murano i pojechali na południe Włoch, zaprezentować swoje dzieło celebrytom, dziennikarzom oraz biznesmanom. Nastąpiła nowa era dla grappy Nonino, dzięki temu ludzie zaczęli stawiać ich grappe na równi z najlepszymi koniakami oraz whisky.

Aktualnie destylarnia jest prowadzona przez trzy córki Giannoli oraz Benito - Elisabetta, Cristina i Antonella. Kontynuują dzieło swoich rodziców, a także wprowadzają super premium grappe Nonino do XXI wieku, tworząc nowe rodzaje destylatów.

## Amaro Nonino Quintessentia



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Friuli
<b>RODZAJ</b>	Amaro
<b>PRODUCENT</b>	Nonino
<b>POJEMNOŚĆ</b>	70 cl

### KOLOR

Ciemny bursztyn z delikatnym pomarańczowym połyskiem.

### NOS

Dość ziemisty charakter z nutami świeżej skórki z gorzkiej pomarańczy oraz korzennymi nutami z akcentem owoców tropikalnych polanych sosem karmelowym.

### USTA

Gorzka pomarańcza wybija się na pierwszy plan, pojawia się słodycz korzenna ale od razu po niej pojawia się gorzyc tymianku, mięty oraz pieprzu.

### KOŃCÓWKA

Bardzo długi i z delikatną pikantnością pieprzu.

### ALKOHOL

35%

**POJEMNOŚĆ**

70cl

**UWAGI**

Oryginalna receptura powstała w 1933 roku jako Amaro Carnia, receptura została stworzona przez syna założyciela- Antonio Nonino.

Jest to macerat destylatu z winogron (ÛE®) z przyprawami, ziołami oraz owoców, pochodzących wyłącznie z regionu Carnia.

Składniki: aromatyczne tymianek, korzeń chinowca, korzeń żółtej gencjany, piołun, gorzka pomarańcz, szafran oraz rabarbar.

**JAK SERWOWAĆ**

- W temperaturze pokojowej w kieliszku degustacyjny.
- W cocktailach wymagających gorzkich likierów
- Z kruszonym lodem i plasterkiem pomarańczy