

## 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.

## L'Aperitivo Nonino Botanical



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

### KOLOR

Bardzo ciepły i jasny odcień pomarańczy.

### NOS

Uderzenie cytrusów, sporo skórki cytryny oraz gorzkiej pomarańczy, delikatnie wyczuwalne aromaty wanilii

### USTA

Mocna słodczy cytrusowa, spotęgowana oleista teksturą, pojawia się delikatny akcent karmelu, a zaraz po tym czuć zioła jak tymianek, rozmaryn oraz piołun.

### KOŃCÓWKA

Średni bardzo elegancki, cały czas gorzka pomarańcza oraz zioła.

### ALKOHOL

21%

**POJEMNOŚĆ**

70cl

**UWAGI**

Receptura stworzona w 1928 roku przez Silvie oraz Antonio Nonino, jako przyjemny alkohol do celów zdrowotnych.

Jest to macerat destylatu z winogron z jednego szczepu Fragolino; z przyprawami, ziołami oraz owoców.

Główną bazą aromatyczną są skórki z cytrusów (pomarańcz, cytryna, limonka, grejpfrut) oraz przypraw ziołowych i korzennych.

**JAK SERWOWAĆ**

Jako baza cocktaili typu Spritz z winami musującymi oraz ze świeżymi cytrusami.