

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

the K-magazine

ANGOLO DELLA GRAPPA NONINO AL DOMOTEL KASTRI

22 marzo 2018

Gli estimatori della grappa elegante e di stile ora possono godersi l'intera gamma Nonino al bar progettato in modo speciale al Domotel Kastri.

Il metodo di produzione dei distillati Nonino è unico nel mondo. La distillazione avviene in 66 piccoli alambicchi discontinui a vapore, rispettando la tradizione e l'artigianalità che caratterizzano un'azienda artigianale.

Il processo di invecchiamento avviene in piccole botti (Nevers, Limousin, Grésigne, Ex-Sherry) sotto stretta sorveglianza delle dogane e dei monopoli.

Benito e Giannola Nonino hanno rivoluzionato il processo di produzione della grappa e hanno riabilitato la categoria, non solo in Italia, ma in tutto il mondo, creando una grappa da un unico vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando la vinaccia della rara varietà del Picolit separatamente.

Ecco che cosa rende la Nonino così unica e innovativa.

Nell'Angolo della Grappa Nonino, il consumatore ha la possibilità di assaggiare cocktail con le Grappe Nonino, e anche la proposizione con un servizio rituale di un aperitivo rinfrescante.

Allo stesso tempo, i giovedì, sarà proposto un mini evento aperitivo con ospite il bartender Panayiotis Fragkos, che creerà cocktail con le Grappe Nonino, e anche il Nonino Spritz.