



www.grappanonino.it

#AperitivoNonino

100%
VEGETALE





100%
VEGETALE

L'APERITIVO NONINO BOTANICALDRINK

COME NASCE L'APERITIVO NONINO BOTANICALDRINK

1928 Silvia e Antonio Nonino, custodi della tradizione liquoristica della famiglia, reinventano le antiche ricette di infusi d'erbe per uso medicinale e creano "bevande di piacere", per il palato e per l'animo.

1984 Giannola e Benito Nonino onorano la grande tradizione alchemica con una creazione per purezza unica al mondo. Goccia dopo goccia nasce ÙE®, l'Acquavite d'Uva.

2018 Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino, ispirate dall'archivio storico di famiglia, rielaborano in chiave contemporanea un'antica ricetta a base di infuso di botaniche.

Fiori, radici e frutti sono selezionati per provenienza e caratteristiche organolettiche, quindi essiccati a bassa temperatura così da mantenere inalterata l'intensità naturale di profumi, sapori e colori.

La filtrazione leggera preserva la freschezza agrumata e la misurata dolcezza delle botaniche, un'armonia 100% vegetale impreziosita con ÙE® Nonino Monovitigno® Fragolino, con caratterizzazioni mediterranee, fruttate e sentori di mora e frutti di bosco.

L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è una magia botanica che nei colori e nei sapori porta il ricordo delle infinite variabili della natura: la terra, il sole e la gioia energizzante del brindisi!

100% VEGETALE

Il suo colore giallo vivo è 100% naturale.

MATERIA PRIMA Infuso di botaniche selezionate nobilitato da ÙE® Monovitigno® Fragolino della Vigna Nonino in Buttrio.

GRADI 21% vol.

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia originale disegnata da Luca Cendali per la Collezione Nonino ÙE® Cru Monovitigno® Picolit, in vetro trasparente da 700 ml.

CONFEZIONE Singola in elegante cellophane Nonino o in imballo da 6 bottiglie per la capacità 700 ml. Per la capacità 50 ml singola o in imballo da 12.

TEMPERATURA OTTIMALE Servire freddo a circa 6/7° o con ghiaccio

GUSTO Fresco, fruttato con note agrumate e sentori di frutti di bosco, leggermente amaricante.

COLORE Colore Giallo Sole determinato dalla sola infusione di fiori, frutta e radici.

QUANDO E COME DEGUSTARE L'APERITIVO NONINO BOTANICALDRINK Fresco e vivace. Come Aperitivo può essere degustato puro con un twist di limone o lime e una scorza di limone, oppure con ghiaccio, un twist di limone e un top di acqua tonica o di bollicine. Ottimo per pasteggiare e come ingrediente per fantastici cocktail.



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it

Percoto / Udine / Italia

T. +39 0432 676331

F. +39 0432 676038

L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO FIN DAL 1897.

1897 Orazio Nonino, capostipite della famiglia, stabilisce a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria esistita fino ad allora sotto forma di alambicco itinerante.

1° Dicembre 1973 rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo. Creano la Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit.

29 Novembre 1975 Istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'Oro con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e preservare la biodiversità del territorio.

30 Giugno 1977 Istituiscono il Premio Nonino di Letteratura che dal 1984 si completerà con la sezione Internazionale.

27 Novembre 1984 creano l'Acquavite d'Uva: ÙE®. L'Autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M. 20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino.

15 Novembre 1989 I Nonino impiantano in Buttrio - Friuli da iniziali 19 a 41 ettari di vigneto sperimentale con uve Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla gialla e Schioppettino.

3 Aprile 2000 Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino, dopo anni di ricerche, creano GIOIELLO® il distillato della 'Purezza', l'Acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele.

4 Dicembre 2003 Il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi consegna a Giannola e Benito Nonino il prestigioso Premio Leonardo Qualità Italia per la "Qualità assoluta, la Ricerca e l'Innovazione... I Nonino sono riconosciuti i veri Ambasciatori della Grappa Italiana nel Mondo".

6 Dicembre 2003 Il New York Times dedica alla famiglia Nonino il Saturday Profile "A Dynamo and her Daughters turn leftovers to Gold".

Giugno 2014 Grappa Nonino icona della Grappa artigianale in "How It's Made" (Come è fatto), su Discovery Channel.

Febbraio 2015 Grappa Nonino, simbolo dell'eccellenza italiana, viene esposta nella vetrina londinese di Harrods dedicata ai più preziosi distillati al mondo.

1897 - 2017 120 anni delle Distillerie Nonino

Gennaio 2017 La rivoluzione Nonino "da Cenerentola a Regina del mercato", portata avanti dai Nonino viene scelta come caso-studio da una delle riviste accademiche più influenti al mondo: la London School of Economics (LSE) Business Review.

18 Marzo 2017 Nonino è "Spirit Entrepreneur of the Year" Meininger Award Excellence in wine&spirit.

25 Maggio 2018 Colonia, assegnata a Giannola e alle Distillerie Nonino la "medaglia Walter Scheel per la Cultura del piacere e lo Stile di vita".

3 Giugno 2018 Presentato in anteprima esclusiva al P(our) Symposium 2018 di Parigi - Nonino GingerSpirit - distillato di solo zenzero - origine Italia.

12 Marzo 2019 Roma: assegnato a Giannola Nonino il Premio "Arte Sostantivo Femminile". Il premio quest'anno ha riconosciuto come rappresentanti dell'eccellenza all'interno della propria categoria anche l'artista Marina Abramovic, Maria Grazia Chiuri, direttore creativo di Dior e l'Étoile Eleonora Abbagnato.

1894-2019 35 anni di ÙE® l'Acquavite d'Uva

 Antico simbolo degli alcoli nel Medioevo