

Friuliana °43



KRAJ	Włochy
REGION	Friuli
RODZAJ	Grappa
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	43,0 %
POJEMNOŚĆ	70

Aromat:

Delikatny aromat alkoholu, zapach lukrecji i skórki chleba.

Smak:

Harmonia i równowaga, ciało bogate i pełne, orzeźwiające i świeże. Na finiszu lekko pikantne nuty na przemian ze słodczą lukrecji.

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 winnice razem ze swoim mobilnym destylatorem i prosił o najświeższe wyłoczyny 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.