

Monovitigno il Moscato Grappa



KRAJ	Włochy
REGION	Friuli
RODZAJ	Grappa
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	41,0 %
POJEMNOŚĆ	70

Aromat:

Elegancki, aromatyczny, zmysłowy z zapachem róż, tymianku, wanilii, cytrusów i pikantnych przypraw.

Smak:

Na podniebieniu eleganckie smaki pomarańczy, miękki i owocowy, z nutami kwiatowymi, przyprawami i kremową wanilią. Długie, owocowe, wyjątkowo eleganckie wykończenie.

Więcej informacji:

Użyto wyłącznie świeżych (1-2 dniowych) wyłoczyn z winogron ze szczepu Moscato.

Destylowany w małych, miedzianych alembikach.

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 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.