

## Граппа Il Moscato di Nonino Monovitigno Граппа Иль Моска́то ди Нони́но Моновити́ньо

**Страна:** Италия

**Регион:** Фриули-Венеция-Джулия

**Производитель:** Nonino

**Категория:** Бьянка

**Особенность:** специальные аламбики прерывного действия Бенито Нонино, процесс дистилляции протекает медленно, чтобы выделить необходимые фракции, которые отвечают за вкус и аромат будущей граппы.

**Выдержка:** 6-12 месяцев в чанах из нержавеющей стали

**Сорт винограда:** Мускат

**Крепость:** 41% об.

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** утончённый, деликатный, элегантный, с тонами розы, шалфея и ванили.

**Вкус:** округлый, деликатный, сбалансированный, с легкими фруктово-цветочными тонами розы, инжира, шиповника в продолжительном послевкусии.

**Температура подачи:** 10-12°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде в качестве дижестива или аперитива, также отлично будет сочетаться с сырами, фуа-гра и десертами.



## Граппа Il Merlot di Nonino Monovitigno Граппа Иль Мерло́ ди Нони́но Моновити́ньо

**Страна:** Италия

**Регион:** Фриули-Венеция-Джулия

**Производитель:** Nonino

**Категория:** Бьянка

**Особенность:** специальные аламбики прерывного действия Бенито Нонино, процесс дистилляции протекает медленно, чтобы выделить необходимые фракции, которые отвечают за вкус и аромат будущей граппы

**Выдержка:** 6-12 месяцев в чанах из нержавеющей стали

**Сорт винограда:** Мерло

**Крепость:** 41% об.

**Цвет:** прозрачный

**Вкус:** округлый, деликатный, сбалансированный, с легкими ягодно-фруктовыми тонами вишни и сливы в продолжительном послевкусии.

**Температура подачи:** 10-12°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде в качестве дижестива или аперитива, также отлично будет сочетаться с мясом на гриле, ризотто и десертами.



ттенками розы.

## Граппа Lo Chardonnay di Nonino in Barriques Monovitigno

### Граппа Ло Шардонэ ди Ноніно ин Баррік Моновитиньо

**Страна:** Италия

**Регион:** Фриули-Венеция-Джулия

**Производитель:** Nonino

**Категория:** выдержанная

**Особенность:** специальные аламбики прерывного действия Бенито Нонино, процесс дистилляции протекает медленно, чтобы выделить необходимые фракции, которые отвечают за вкус и аромат будущей граппы, без добавления карамельного колера.

**Выдержка:** 6-12 месяцев в барриках

**Сорт винограда:** Шардоне

**Крепость:** 41% об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** изысканный, элегантный, с тонами свежей выпечки, хлеба и ванили.

**Вкус:** округлый, деликатный, с оттенками шоколада и миндаля в продолжительном согревающем послевкусии

**Температура подачи:** 10-12°C

**Гастрономия:** употребляется в чистом виде в качестве дижестива или аперитива, также отлично будет сочетаться с десертами, сырами, фуа-гра и темным шоколадом



## Grappa Friulana Nonino

### Граппа Фриула́но Ноніно

**Страна:** Италия

**Регион:** Фриули-Венеция-Джулия

**Производитель:** Nonino

**Категория:** Бьянка

**Особенность:** специальные аламбики прерывного действия Бенито Нонино, процесс дистилляции протекает медленно, чтобы выделить необходимые фракции, которые отвечают за вкус и аромат будущей граппы.

**Выдержка:** 6-12 месяцев в чанах из нержавеющей стали

**Сорт винограда:** Траминер, Вердучцо, Мальвазия

**Крепость:** 43% об.

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** утончённый, элегантный, с тонами хлебной корочки, лакрицы и солодки

**Вкус:** округлый, деликатный, сбалансированный, с легкими тонами выпечки и слегка перечным акцентом в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12°C

**Гастрономия:** в чистом виде в качестве дижестива или аперитива, отлично послужит основой для коктейлей, также отлично сочетается с кофе и шоколадом



## Grappa Nonino Riserva, 8 Years Граппа Нонино Ризерва, 8 лет

**Страна:** Италия, Фриули-Венеция-Джулия

**Производитель:** Nonino

**Категория:** выдержанная

**Особенность:** специальные аламбики прерывного действия Бенито Нонино, процесс дистилляции протекает медленно, чтобы выделить необходимые фракции, которые отвечают за вкус и аромат будущей граппы, без добавления карамельного колера

**Выдержка:** 8 лет в бочках из французского дуба и в бочках из-под хереса

**Сорт винограда:** Глера, Скъопеттино, Мерло

**Крепость:** 43% об.

**Цвет:** интенсивный янтарный

**Аромат:** богатый, насыщенный, многогранный, с тонами абрикосов, вишни, сливы, также ощущаются специи, цукаты, изюм и шоколад

**Вкус:** округлый, элегантный, бархатистый, богатый, с обилием фруктовых нот, выпечки, специй, шоколада, марципана и миндаля в продолжительном и согревающем послевкусии.

**Температура подачи:** 20-22°C

**Гастрономия:** в чистом виде в качестве дижестива или аперитива, также отлично будет сочетаться с сырами, фуа-гра, темным шоколадом, кофе и сигарой.



## Nonino Optima Граппа Нонино Оптима

**Страна:** Италия, Фриули-Венеция-Джулия

**Производитель:** Nonino

**Категория:** выдержанная

**Особенность:** специальные аламбики прерывного действия Бенито Нонино, процесс дистилляции протекает медленно, чтобы выделить необходимые фракции, которые отвечают за вкус и аромат будущей граппы, без добавления карамельного колера

**Выдержка:** 12-18 месяцев в маленьких дубовых бочках

**Сорт винограда:** белые и красные

**Крепость:** 41% об.

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** гармоничный, освежающий, с доминирующими оттенками полевых цветов Меда, белого шоколада, кокосовой стружки и ванильного крема

**Вкус:** мягкий, округлый, с персиково-цветочными оттенками и пряным послевкусием

**Температура подачи:** 20-22°C

**Гастрономия:** в качестве дижестива, со льдом или в составе коктейлей



Семья Нонино владеет искусством дистилляции с 1897 года. Качество, инновации, исследования, профессионализм и любовь к работе — их отличительные черты. Основателем винокурни является Орацио Нонино,

чьи традиции продолжили Луиджи, Антонио, Бенито с Джаннолой, Кристина, Антонелла и Элизабетта.

В 1973 году Бенито и Джаннола Нонино произвели революцию в производстве и позиционировании граппы не только в Италии, но и во всем мире. Они создали моносортовую граппу Monovitigno путем дистилляции мезги винограда Пиколит.

В 1977 году была учреждена Литературная Премия Нонино. Награждение проходит в январе каждого года, на ней присутствуют представители культуры и работники промышленности, в жюри принимают участие известные люди, некоторые из которых являются обладателями нобелевской премии.

1984 год стал поворотным для Бенито и Джаннолы, непрерывно проводившим исследования в области дистилляции. Путем дистилляции цельных ягод винограда был создан дистиллят UE®. По специальному запросу представителей Nonino они получают Министерское разрешение на производство виноградного дистиллята (Указ 20.10.84). В декабре этого же года драгоценная

коллекция продуктов Нонино начинает разливаться в бутылки, созданные известными компаниями — Баккара, Ридель и Венини. После многих лет исследований, проводимых с медом — продуктом, который в древности считался чудом природы, в 2000 году Бенито, Джаннола, Кристина, Антонелла и Элизабетта Нонино представили Gioiello® — дистиллят, созданный из натурального меда. В 2002 году семья Нонино удостоивается премии "Винный Оскар", присужденной Итальянской Ассоциацией Сомелье. Эта премия была вручена Nonino за выдающуюся работу по улучшению истинно итальянского напитка, а также за высокое качество, исследования и эксперименты. В 2003 году Бенито и Джаннола награждаются престижной премией "Leonardo Prize for Italian Quality", в декабре этого же года The New York Times печатает статью о семье Нонино в честь 30-летней годовщины создания Monovitigno®. В 2004 году праздновалась 20-летняя годовщина создания виноградного дистиллята, впервые произведенного семьей Nonino в 1984 году. В 2009 году Джаннола награждена призом "International Eve Prize" ("Предприниматель года"). Сегодня в подвалах винокурни находится около полутора тысяч маленьких бочек, охраняющих драгоценные дистилляты. Бочки созданы из различного дерева: Неверс, Лимузен, Гресинь, а также бочки из-под Хереса, изготовленные из акации, дуба и вишни.

Также Nonino всегда следили за естественным старением в барриках и небольших бочках под печатью и постоянным наблюдением Таможенного и монопольного агентства на 7 складах и разливаются в бутылки без добавления карамельного колера.