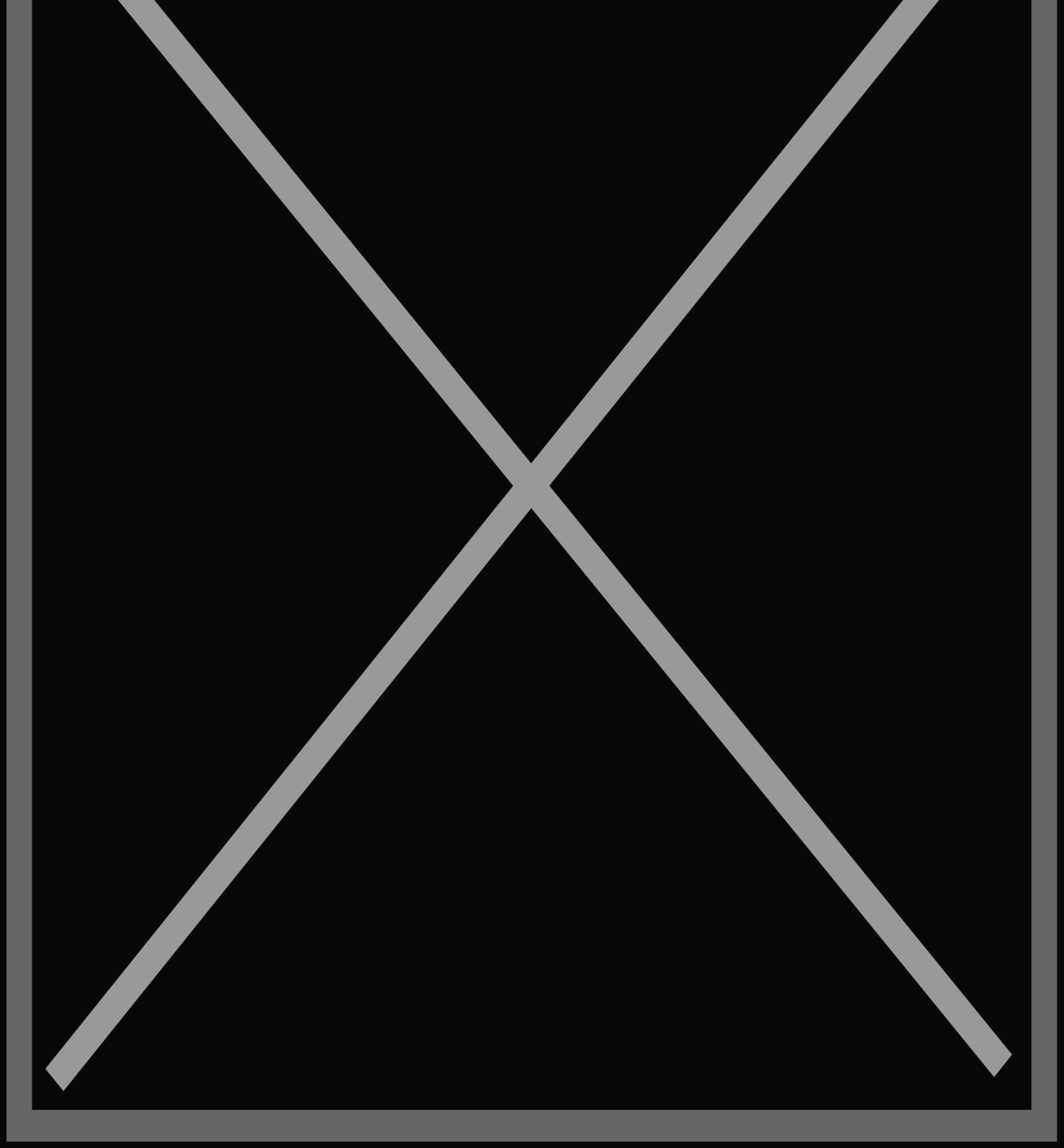
Nonino BotanicalDrink eletto Aperitivo dell'Anno all’ISW Spirit Award

laperitivo-botanicadrink-nonino-aperitivo-dellanno-foto-gruppo-8599eb7d

L'**Aperitivo Nonino BotanicalDrink** è "**Aperitivo dell'Anno 2021**" international al **Meininger’s International Spirits Award**. E' il primo aperitivo italiano ad aver ricevuto questo riconoscimento internazionale dal più importante gruppo editoriale tedesco del Wine&Food, su 120 aperitivi e distillati partecipanti alla selezione.

L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink comincia la sua storia nel 1940 e integra l’arte della distillazione della famiglia Nonino e il suo continuo amore per la ricerca e l’innovazione. Dall’archivio di famiglia, Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca hanno rivisitato la ricetta di **Silvia Nonino**, prima donna Mastro Distillatrice in Italia che, rimasta vedova, ha portato avanti la distilleria e l’arte liquoristica della famiglia. La sua conoscenza dell’arte della distillazione e delle botaniche la portò a creare “Aperitivo Bianco” i cui ingredienti rappresentavano la sua terra, il Friuli: genuina, autentica con botaniche del luogo, il nome stesso evoca la purezza e la qualità degli ingredienti.



Nel 2018, dopo

oltre tre anni di studi delle botaniche Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca hanno rivisitato questa ricetta impreziosendola con ÙE Acquavite d’Uva Monovitigno Fragolino Vigna Nonino: nasce così l'Aperitivo Nonino BotanicalDrink, fesco, fruttato, con note agrumate e sentori di frutti di bosco. Il color giallo sole è dato dall’infusione di fiori, frutta e radici selezionati per provenienza, proprietà e principi attivi, essiccati a bassa temperatura, così da mantenere inalterata l’intensità naturale di profumi, sapori e colori, creando un’armonia 100% vegetale e 0% coloranti.

L'etichetta è un omaggio a Silvia Nonino e rappresenta tre donne con in mano un bicchiere, tre come le tre sorelle Nonino, ma anche come le tre generazioni di donne Distillatrici Nonino che hanno seguito Silvia. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è ideale da servire fresco con ghiaccio e twist di limone, perfetto con aggiunta di bollicine a piacere: acqua tonica, prosecco o spumante, uno Spritz tutto vegetale,

La ricetta: Royal Nonino Pimm’s di Giorgio Rocchino, mixologist dello Yacht Club di Montecarlo

Ingredienti:
6 cl L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink
20 cl Ginger Ale
Lamponi, more, fragola, twist di cetriolo e fettina d’arancia e di limone

Preparazione:
Mettere in un bicchiere aperitivo 5/6 cubetti di ghiaccio, versare L’Aperitivo Nonino BotanicalDrink, aggiungere la Ginger Ale e mescolare delicatamente con un barspoon. Aggiungere la frutta e decorare il bicchiere con frutta fresca a piacere.
Scopri tutti i modi di bere L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink su www.grappanonino.i