Nonino Botanical Drink è 'Aperitivo dell'Anno International’

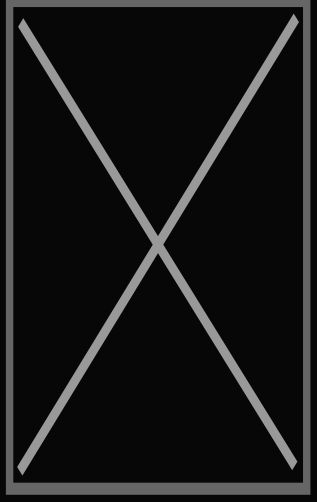
cristina-giannola-antonella-francesca-e-elisabetta-nonino-b2b83b5d

Pioggia di riconoscimenti internazionali per la famiglia Nonino. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è stato eletto, per il secondo anno consecutivo, ‘Aperitivo dell'Anno International’ al ISW International Spirits Award 2022 istituito dal Meininger, mentre l’Amaro Nonino Quintessentia® RISERVA, invecchiato 24 mesi in barriques e piccole botti, ha ricevuto il Chairman’s Trophy nella categoria Amari alla Ultimate Spirit Challenge 2022, la più prestigiosa competizione sugli Spirits nel mondo presieduta da Paul Pacult.

“*Siamo felici ed emozionati di veder riconoscere l’altissima qualità dei nostri prodotti e premiata la ricerca e l’innovazione come valore fondante del lavoro della nostra Famiglia che quest’anno celebra 125 anni in Distillazione*“, hanno commentato Elisabetta, Cristina, Antonella, Francesca con Benito e Giannola Nonino.

Amaro Nonino Quintessentia® RISERVA 24 MESI in barriques e piccole botti sotto Sigillo - 100% VEGETALE - NON FILTRATO

L’**Amaro Nonino Quintessentia® Riserva 24 mesi** vanta un invecchiamento naturale di oltre 24 mesi nelle barriques e piccole botti della Cantina “dedicata” n°7 sotto sigillo e controllo permanente dell’Ufficio delle Dogane e dei Monopoli. A contatto con il legno si evolve e si arricchisce di nuovi profumi e sapori, dando maggior enfasi alle caratteristiche delle radici e delle bacche presenti nella ricetta dell’infusione.



Dopo anni di sperimentazione con piccole botti e barriques di legni diversi, la famiglia Nonino presenta Amaro Nonino Quintessentia® RISERVA, con **oltre 24 mesi di invecchiamento**. Sebbene non ci sia un disciplinare chiaro sull'invecchiamento dei liquori, nel rispetto alla filosofia Nonino, l'invecchiamento si realizza in una Cantina dedicata, sotto sigillo e controllo permanente dell'Ufficio delle Dogane e dei Monopoli.

L'invecchiamento esalta la componente di ÙE® Acquavite d'Uva Nonino invecchiata. Di grande morbidezza, si placano le note agrumate e acquista grandissima eleganza declinata in note diverse e avvolgenti. Inizialmente profumo di sottobosco autunnale e di muschi che lascia il posto a sentore di uvetta sultanina e passito. **Sentori balsamici che bilanciano le note amare di rabarbaro, sentore di arancia flambata e vaniglia caramellata, grande persistenza ed intensità**. Da meditazione e fine pasto, è straordinario in abbinamento al cioccolato fondente, ai dolci con frutta secca e con i sigari. Servire a temperatura ambiente in bicchiere Ballon. Straordinario anche fresco.

Aperitivo Nonino BontanicalDrink

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



con botaniche del luogo, il nome stesso evoca la purezza e la qualità degli ingredienti.

Nel 2018 dopo oltre 3 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: fresco, fruttato, con note agrumate e sentori di frutti di bosco, l'aperitivo fresco che sa di estate! 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 3 donne con in mano un bicchiere, 3 come le 3 sorelle Nonino, ma anche come le **3 generazioni di donne Distillatrici Nonino** che l'hanno seguita. 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