

Nonino Botanical Drink è 'Aperitivo dell'Anno International'

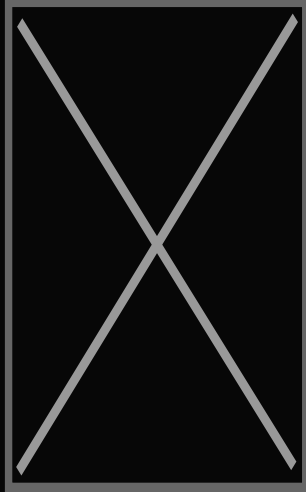
cristina-giannola-antonella-francesca-e-elisabetta-nonino-b2b83b5d

Pioggia di riconoscimenti internazionali per la famiglia Nonino. L'Aperitivo Nonino Botanical Drink 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.



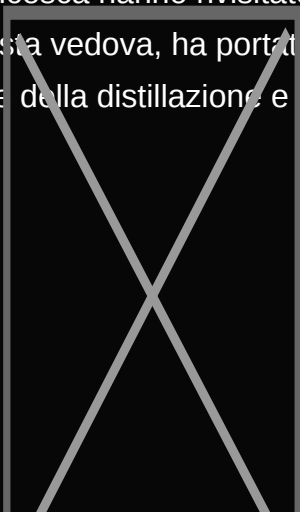
Dopo anni di sperimentazione con piccole botti e barriques di legni diversi, la

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 BotanicalDrink

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 UE® 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