

# Nannoni

ナンノーニ

Gioacchino Nannoni(ジョアッキーノ・ナンノーニ)の登場以前は、トスカーナは蒸留酒に対してあまり重要視されていませんでした。Nannoni氏はトスカーナの、特にブルネッロやキャンティのぶどうの皮に素晴らしい香りや個性があることを知っていました。品種の個性を、香りを、味わいを表現できるグラッパを考え、それを実現することに成功したのです。Nannoni氏の蒸留技術の知識、とグラッパに関する精通さは素晴らしい製品を作りだしたのです。

そしてトスカーナで、イタリアで、重要な蒸留所の1つとなったのです。その名は今では世界各国で知られるようになりました。

Nannoni 蒸留所は Paganico(パガニコ)村の Aratrice(アラトリーチェ)という小さな地区の緑に囲まれたトスカーナの田舎にあります。Siena(シエナ)と Grosseto(グロッセート)の双方の間に位置します。