

GIOIELLO®  
ACQUAVITE DI MIELE

100%  
DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

www.grappanonino.it  
#GrappaNonino



**NONINO**  
'Migliore Distilleria del Mondo'  
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019  
by Wine Enthusiast



# GIOIELLO® ACQUAVITE DI MIELE



**100%** DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
<b>GIOIELLO®</b> Acquavite di Miele di Acacia	Miele d'Acacia	37	Elegante, delicatissimo, corrisponde perfettamente al profumo e al sapore del miele d'acacia. Tipico.
<b>GIOIELLO®</b> Acquavite di Miele di Agrumi	Miele di Agrumi	37	Di grande intensità aromatica, profumo che ricorda le zagare e i frutti succosi dei giardini mediterranei.
<b>GIOIELLO®</b> Acquavite di Miele di Castagno	Miele di Castagno	37	Particolare, con sentore di spezie; netta corrispondenza al miele d'origine, ma con maggior eleganza. Tipico.

**Cos'è Gioiello®?** L'Acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele in tutte le sue varietà di gusti, ognuno con il suo spirito delicato, inebriante e suadente, giusto sinonimo del distillato della 'purezza'. L'Acquavite di miele GIOIELLO® è cristallina, secca, morbida o aromatica a seconda del miele d'origine.

**FERMENTAZIONE** In purezza in ambiente anaerobico in tini in acciaio inossidabile.

**100% DISTILLAZIONE ARTIGIANALE** Distillazione 100% con metodo artigianale, seguita personalmente dalla famiglia, in esclusivi alambicchi discontinui a vapore in rame rinnovati da Benito Nonino per la distillazione del miele. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche del miele prescelto.

**PRODUZIONE** Limitatissima.

**Riposo** Dopo la distillazione, l'Acquavite di Miele riposa da un minimo di 6 mesi fino ad 1 anno in tini di acciaio inossidabile per permettere il riequilibrio delle varie componenti. Al termine del periodo, l'Acquavite di Miele è pronta per essere imbottigliata.

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**GIOIELLO®**  
Acquavite di Miele  
di Acacia



**GIOIELLO®**  
Acquavite di Miele  
di Agrumi



**GIOIELLO®**  
Acquavite di Miele  
di Castagno

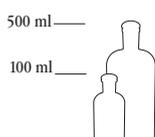


# GIOIELLO® ACQUAVITE DI MIELE

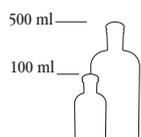


**100%** DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

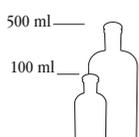
## IMBOTTIGLIAMENTO



## CONFEZIONE



Singolarmente astucciata



Imballo da 6

**IMBOTTIGLIAMENTO** In bottiglie vecchia farmacia da 100 e 500 ml.

**CONFEZIONE** Singolarmente astucciata.

Imballo da 6 per le capacità da 100ml.

Imballo da 2 o 6 per la capacità da 500 ml.

**DEGUSTAZIONE** Va servito a 10°C o in bicchiere ghiacciato aperto a corolla di tulipano.

Prima dell'assaggio, GIOIELLO® deve riposare qualche minuto nel bicchiere, ossigenandosi i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

**QUANDO E COME DEGUSTARLA** È particolarmente indicato in abbinamento ai formaggi di grande personalità, al foie gras, ai dolci secchi e a tutti i dolci a base di miele e nel gelato. Per esaltarne il profumo, si può aggiungere alle salse agrodolci che si accompagnano alla selvaggina, alle carni bianche e al pesce. Provale anche in fantastici Cocktail, Aperitivi e Long Drink come il Gold ricco di intensità aromatica e profumi mediterranei.



## ABBINAMENTI



SUSHI



PESCE



CARNE



FORMAGGI



FOIE GRAS



GELATO



DOLCI  
SECCHI

GIOIELLO® Acquavite di Miele di Acacia



GIOIELLO® Acquavite di Miele di Agrumi



GIOIELLO® Acquavite di Miele di Castagno



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
#GrappaNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

# NONINO

**'Migliore Distilleria del Mondo'**  
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019  
by Wine Enthusiast

NONINO  
125  
ANNI  
1897  
2022

100% DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

0%  
ZERO  
COLORANTI



## L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO DA 125 ANNI, 1897-2022

**1 DICEMBRE 1973** Benito e Giannola Nonino rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo. Creano la Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit trasformando la Grappa da Cenerentola a Regina dei distillati!

**29 NOVEMBRE 1975** Istituiscono il **Premio Nonino Risit d'Aur** (barbatella d'oro) con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e ottenere l'autorizzazione Ministeriale al reimpianto di Schioppettino, Pignolo e Tacelenghe a cui si aggiunge la Ribolla Gialla così da preservare la biodiversità del territorio. Nel 1977 al Premio Nonino Risit d'Aur viene affiancato il Premio Nonino di Letteratura che si completerà dal 1984 con la Sezione Internazionale. **Il Premio Nonino ha anticipato per ben 6 volte le scelte dei premi Nobel.**

**27 NOVEMBRE 1984** I Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'**Acquavite d'Uva, UE®**. L'Autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M. 20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino.

**2 GIUGNO 1998** Giannola Nonino viene nominata, dal Presidente della Repubblica, **Cavaliere del Lavoro**: la più importante onorificenza del lavoro. Giannola è tra le 25 donne fino allora insignite su 500 onorificenze nella storia della Repubblica.

**3 APRILE 2000** Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino, dopo anni di ricerche, creano **GIOIELLO®** il distillato della "Purezza", l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele.

**19 SETTEMBRE 2007** Si tiene a Percoto la **prima Nonino Cocktail Competition**, concorso per il miglior cocktail con la Grappa. L'evento, organizzato per la prima volta dall'associazione barman inglesi - UK Bartender Guild - e AIBES, ha visto i bartender dei più prestigiosi locali londinesi e del Triveneto sfidarsi con le loro creazioni a base di Grappa Nonino.

**GIUGNO 2014** La Grappa Nonino viene presa come esempio ed icona della Grappa artigianale in "How It's Made" (Come è fatto), documentario in onda sulla nota rete televisiva americana Discovery Channel.

**12 GENNAIO 2017** La rivoluzione Nonino "da Cenerentola a Regina del mercato", portata avanti da Giannola - moglie di Benito, distillatore eccezionale - viene scelta come caso-studio da una delle riviste accademiche più influenti al mondo la London School of Economics (LSE) Business Review.

**27 GENNAIO 2020** San Francisco, Nonino è eletta **'Migliore distilleria del Mondo' Spirit Brand/Distiller of the year 2019 by Wine Enthusiast**, prima distilleria italiana e unica Grappa a ricevere il prestigioso premio in Vent'anni di Edizioni, il più importante premio internazionale al mondo nel settore del vino e degli spiriti. È la prima volta per l'Italia e per la Grappa!

**GIUGNO 2022** L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è eletto per il secondo anno consecutivo **Aperitivo dell'Anno international all'International Spirits Award**.

La nuova sfida, a cui la famiglia si sta dedicando con entusiasmo dai primi anni 2000, è l'evoluzione della Grappa nei cocktails, aprendo ancora una volta la strada all'intera categoria: "Be brave mix Grappa"! Come ha avuto modo di scrivere nel 2015 **Wallpaper\*** la famosa rivista internazionale di design:

*"L'ampia collezione di cocktail Nonino è (...) un esempio perfetto di come un'azienda così radicata in una tradizione di purezza può mantenere la sua identità sperimentando con i suoi prodotti"*

**Wallpaper\*** Luglio 2015

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
**#GrappaNonino**

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / [info@nonino.it](mailto:info@nonino.it)



BEVI RESPONSABILMENTE



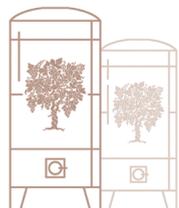
# NONINO

DAL 1897 DISTILLAZIONE  
CON METODO ARTIGIANALE  
DA ORAZIO A BENITO,  
DA BENITO E GIANNOLA  
A CRISTINA, ANTONELLA, ELISABETTA  
E FRANCESCA

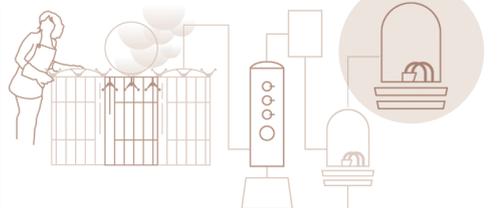
Fornitori  
di materia prima



Vinacce fresche  
da uve  
selezionate



Fermentazione in tini  
inox a temperatura  
controllata



Distillazione  
in alambicco discontinuo  
a vapore in rame

Taglio di teste e code  
per tenere solo il cuore  
del distillato



Invecchiamento  
in piccola botte sotto sigillo  
0% coloranti



Grappa  
bianca



Grappa  
invecchiata

Imbottigliamento  
e confezione

100%  
DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

0%  
ZERO  
COLORANTI

## L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE ARTIGIANALE NONINO

NONINO IMBOTTIGLIA ESCLUSIVAMENTE GRAPPA E ACQUAVITI OTTENUTE DA MATERIE PRIME FRESCHE, DISTILLATE 100% CON METODO ARTIGIANALE NEI PROPRI ALAMBICCHI DISCONTINUI A VAPORE IN RAME A RONCHI DI PERCOTO

La Distillazione con Metodo Artigianale necessita la presenza del Mastro Distillatore il quale controlla, cotta per cotta, la qualità della materia prima decidendo i tempi e i modi relativi alla distillazione e come operare al momento opportuno il taglio delle teste e delle code, selezionando la parte più pura del Distillato: il cuore.

Le Distillerie Nonino, uniche al mondo, sono composte da Cinque Distillerie Artigianali, ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore in rame, frutto di innovazione e continue ricerche di Benito Nonino e nel rispetto della tradizione e dei ritmi dell'artigianalità. **Questi alambicchi, lavorando in periodo di vendemmia 24 ore su 24, permettono di distillare vinacce fresche, uva o frutta sane, perfette, immediatamente dopo la fermentazione, contemporaneamente alla vendemmia.** Il coinvolgimento sensoriale del Mastro Distillatore, unitamente alla sua conoscenza, esperienza ed abilità, sono elementi preziosissimi che fanno la differenza nell'ottenere un distillato unico e irripetibile. **Un sapere tramandato nella famiglia Nonino, di padre in figlia.** Estrahendo goccia a goccia le caratteristiche organolettiche della vinaccia, dell'uva e della frutta utilizzata, ogni cotta è un evento unico.

La famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto della materia prima e segue le varie fasi della distillazione per garantire la massima qualità del distillato.

## INVECCHIAMENTO NATURALE NONINO SOTTO SIGILLO

DA SEMPRE INVECCHIAMENTO NATURALE IN BARRIQUES E PICCOLE BOTTI SOTTO SIGILLO E SORVEGLIANZA PERMANENTE DELL'AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI NEI 7 MAGAZZINI INVECCHIAMENTO GRAPPA DELLE DISTILLERIE NONINO

Tutte le movimentazioni in entrata e in uscita delle Grappe e delle UE® Acquavite d'Uva sottoposte a invecchiamento sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Le Grappe e UE® Nonino Invecchiate e Riserve vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti.

Oggi i 7 Magazzini Invecchiamento Grappa Nonino custodiscono n. 2510 barriques e piccole botti di legni diversi tra cui Quercia Nevers, Quercia Limousin, Quercia Grésigne, Quercia ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico, Frassino e Pero, tostatura tradizionale ed artigianale protocollo Nonino. Le Grappe, le UE® e le Acquaviti di frutta Nonino contrassegnate con la dicitura "INVECCHIATA" sono state sottoposte ad un invecchiamento in barriques o piccole botti, come indicato in etichetta, di minimo 12 mesi, e le Grappe, le UE® e le Acquaviti di frutta contrassegnate con la dicitura "RISERVA" sono state sottoposte ad un invecchiamento in barriques o in piccole botti, come indicato in etichetta, di minimo 18 mesi e fino al numero massimo di anni indicato in etichetta, sempre sotto controllo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Scopri di più sul Metodo Nonino nella Guida Nonino all'Arte e alla Cultura della Distillazione su:



NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it  
#GrappaNonino  
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it