

AMARO NONINO
QUINTESENTIA®

 **NONINO**

**'Migliore Distilleria
del Mondo'**

by Wine Enthusiast 2019

100%
VEGETALE

www.grappanonino.it
#AmaroNonino



AMARO NONINO QUINTESENTIA®

100%
VEGETALE



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Amaro Nonino Quintessentia®	Quintessentia di erbe, spezie, frutta, bacche e radici arricchita da ÙE®, Acquavite d'Uva Nonino, invecchiata in barriques e piccole botti.	35	Il colore ambrato e non dark prova fin dal primo sguardo l'equilibrio e la morbidezza dell'Amaro Nonino. Al naso e al palato l'armonia si conferma con uno straordinario sentore di erbe e di note agrumate.

COME NASCE AMARO NONINO QUINTESENTIA®

1933 Antonio Nonino, distillatore per tradizione, dà corpo alla sua passione per le migliori tradizioni friulane, elaborando attraverso l'arte alchemica infusi a base di grappa ed erbe di Carnia. Goccia dopo goccia nasce l'Amaro Carnia.

1984 Giannola e Benito Nonino onorano la preziosa tradizione di Antonio con una creazione per purezza unica al mondo. Goccia dopo goccia nasce ÙE®, l'Acquavite d'Uva.

1987 Nelle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta, ha inizio l'invecchiamento di ÙE® l'Acquavite d'Uva in barriques di essenze di legni diversi.

1992 Lo splendido risultato di ÙE® si fonde all'esperienza di Antonio Nonino. Goccia dopo goccia nasce Amaro Nonino Quintessentia® nobilitato da ÙE® invecchiata oltre 12 mesi in barriques e piccole botti.

Amaro Nonino Quintessentia® è nobilitato da ÙE® Acquavite d'Uva invecchiata oltre 12 mesi in barriques di Limousin, Nevers e piccole botti Ex-Sherry nella cantina invecchiamento "Amaro Nonino" sotto sigillo dell'Agenzia delle Dogane.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Amaro Nonino Quintessentia®

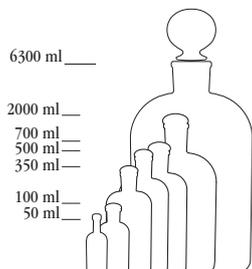


AMARO NONINO QUINTESENTIA®

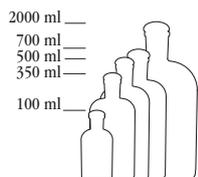
**100%
VEGETALE**



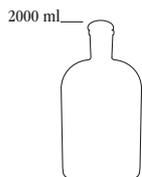
IMBOTTIGLIAMENTO



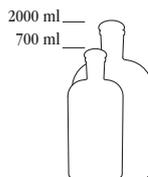
CONFEZIONE



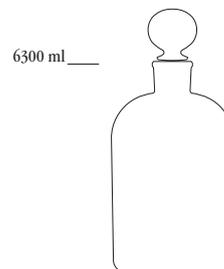
Singolarmente astucciata
Imballo da 6



Imballo da 1 o 4



Confezione
legno singola



Imperiale
Solo su prenotazione

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia vecchia farmacia in vetro trasparente da 50, 100, 350, 500, 700, 2000 e 6300 ml. Bottiglia in vetro soffiato, serigrafia a colori e glitter, tappo in vetro passato alla mola di diamante e dipinto a mano per il formato Imperiale (solo su prenotazione).

CONFEZIONE A richiesta singolarmente astucciata per tutte le capacità.

Imballo da 12 bottiglie per la capacità 50ml.

Imballo da 6 bottiglie per la capacità 100, 350, 500 e 700ml.

Imballo da 1-4 bottiglie per la capacità 2000ml.

DEGUSTAZIONE Servire a temperatura ambiente, on the rocks con fetta d'arancia oppure in incredibili cocktail.

QUANDO E COME DEGUSTARLO Servito a temperatura ambiente, a completamento di un pranzo, come digestivo. Servito caldo come NoninoPunch®. Provatelo fresco, in purezza o con cioccolato fondente, una sorpresa inattesa.

Splendido come Aperitivo Nonino con ghiaccio e fetta d'arancia bionda o in fantastici cocktail come il 'Modern-Classic' Paper Plane di Sam Ross celebrato dal New York Times come rappresentante della categoria degli 'Equal-part cocktails'.



ABBINAMENTI



DOLCI A BASE
DI CREME



GELATO



CREPES

Amaro Nonino Quintessentia®

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#AmaroNonino

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



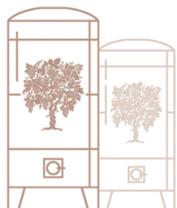
NONINO

DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE
DA ORAZIO A BENITO,
DA BENITO A CRISTINA, ANTONELLA
ED ELISABETTA

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

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. 2455 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:
www.grappanonino.it/metodo-nonino

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#AmaroNonino

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