

FRUT®
ACQUAVITE DI FRUTTA

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

www.grappanonino.it
#GrappaNonino



‘Migliore Distilleria
del Mondo 2019’

 **NONINO**



SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

FRUT® ACQUAVITE DI FRUTTA



100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI

	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Acquavite di Lamponi	Acquavite di Lamponi italiani, raccolti freschi, a giusta maturazione.	43	Elegante e delicata con intenso profumo di lampone, netto riconoscimento del frutto. Persistente.
Il Pirus® Nonino / Williams	Acquavite di pere Williams italiane di prima scelta, raccolte fresche, a giusta maturazione.	43	Profumo intenso, ampio e proprio della pera Williams. Straordinaria e persistente la sensazione dei sapori tipici del frutto.
Il Pirus® Nonino Riserva Aged 2 Years Single Cask	Acquavite di pere Williams italiane di prima scelta, raccolte fresche, a giusta maturazione. Invecchiata due anni nella barrique di Quercia Limousin n. 3062.	43	Inebriante gusto di Pere Williams a cui si aggiungono note di frutta candita e di pasticceria. Ricca e persistente.

Cos'è FRUT®? Acquavite di frutta prodotta secondo l'antica tradizione di Famiglia. È ottenuta distillando frutta fresca molto caratteristica per mantenere intatto nel distillato il profumo ed il sapore del frutto originale.

FERMENTAZIONE Sottovuoto in tini in acciaio inossidabile a temperatura controllata, seguita immediatamente dalla distillazione per evitare fermentazioni secondarie dannose.

100% DISTILLAZIONE ARTIGIANALE Discontinua con il taglio delle teste e delle code, in particolari esclusivi alambicchi a vapore rinnovati da Benito Nonino per la distillazione della frutta.

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 frutto prescelto.

PRODUZIONE Limitata, strettamente dipendente dal raccolto d'annata.

RIPOSO Da 6 mesi ad un anno in recipienti in acciaio inossidabile.

IL PIRUS® NONINO RISERVA AGED 2 YEARS SINGLE CASK

INVECCHIAMENTO NATURALE 2 ANNI nella barrique di quercia Limousin n° 3026 nella cantina Nonino n° 5 sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Imbottigliata 0% coloranti.

 Quercia Limousin n° 3026, inizio invecchiamento **7 gennaio 2016**.

TOSTATURA BARRIQUES E PICCOLE BOTTI Tradizionale e artigianale.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Il Pirus® Nonino / Williams



Acquavite di Lamponi



Il Pirus® Nonino Riserva Aged 2 Years Single Cask



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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

FRUT® ACQUAVITE DI FRUTTA

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI



IMBOTTIGLIAMENTO

CONFEZIONE

700 ml
500 ml
350 ml



700 ml
500 ml
350 ml



Singolarmente astucciata

700 ml
500 ml
350 ml



Imballo da 6

700 ml
500 ml
350 ml



Confezione
legno singola

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia in vetro trasparente da 350, 500 e 700ml.

CONFEZIONE Singolarmente astucciata.

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

DEGUSTAZIONE Va servita a 12°C circa in bicchiere aperto a corolla di tulipano.

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

QUANDO E COME DEGUSTARLA Bevuta, sorseggiata, centellinata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata, è fonte di vero piacere! Indimenticabile se usata nella preparazione di un sorbetto e del gelato di crema, o nella misura di uno o due cucchiaini, nell'insalata di frutta. L'Acquavite di lamponi è perfetta in abbinamento ai dolci a base di crema e con frutti di bosco.

Il Pirus®/Williams è invece perfetto per la preparazione del sorbetto o per arricchire una flûte di spumante o champagne. Provatelo in fantastici Aperitivi, Cocktail e Long Drink come il Tiki Pirus di Simone Caporale, un cocktail innovativo perfetto per ogni occasione.



FORMAGGI



FOIE GRAS



DOLCI DA FORNO



DOLCI A BASE
DI CREME



GELATO



INSALATA
DI FRUTTA

ABBINAMENTI

Il Pirus® Nonino / Williams



Acquavite di Lamponi



Il Pirus® Nonino Riserva Aged 2 Years Single cask



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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

FRUT® ACQUAVITE DI FRUTTA

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE



L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO FIN DAL 1897

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

29 NOVEMBRE 1975 Istituiscono il **Premio Nonino Risit d'Aur** (barbatella d'oro) per la valorizzazione della civiltà contadina e 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.

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

15 NOVEMBRE 1989 I Nonino impiantano in Buttrio - Friuli da iniziali 19 a 41 ettari di vigneto sperimentale con uve Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla Gialla e Schioppettino.

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.

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.

1897 - 2017 120 anni delle Distillerie Nonino

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.**

1894-2019 35 anni di ÙE® l'Acquavite d'Uva

20 GENNAIO 2020 San Francisco, **Nonino è eletta 'Migliore distilleria del Mondo' by Wine Enthusiast Wine Star Awards - Spirit Brand/Distiller of the year 2019**, 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.



'Migliore Distilleria del Mondo 2019'



SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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



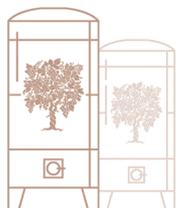
NONINO

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