FRUT®
ACQUAVITE DI FRUTTA

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

0% ZERO **COLORANTI**

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

NONINO

'Migliore Distilleria del Mondo'
by Wine Enthusiast 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

Acquavite di Lamponi		Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019	Leonardo 2003 – Premio Qualità Italia – Ricerca ed Innovazione	Gold – The WineHunter
Il Pirus® Nonino / Williams		Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019	Leonardo 2003 – Premio Qualità Italia – Ricerca ed Innovazione	
Il Pirus® Nonino Riserva Aged 2 Years Single cask		Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019	Leonardo 2003 – Premio Qualità Italia – Ricerca ed Innovazione	

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

Antico simbolo degli alcoli

FRUT®
ACQUAVITE DI FRUTTA

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

0% ZERO **COLORANTI**

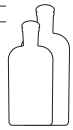
IMBOTTIGLIAMENTO **CONFEZIONE**

500 ml
350 ml
100 ml

500 ml
350 ml

Singolarmente astucciata

500 ml
350 ml



Imballo da 6

500 ml
350 ml

Confezione legno singola

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia in vetro trasparente da 100, 350, 500 e 700ml.

CONFEZIONE Singolarmente astucciate.
Imballo da 6 per la capacità da 100, 350 e 500 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 cucchiai, 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.
Provatele in fantastici Aperitivi, Cocktail e Long Drink come il Tiki Pirus di Simone Caporale, un cocktail innovativo perfetto per ogni occasione.

ABBINAMENTI

FORMAGGI

FOIE GRAS

DOLCI DA FORNO

DOLCI A BASE DI CREME

GELATO

INSALATA DI FRUTTA

	FORMAGGI	FOIE GRAS	DOLCI DA FORNO	DOLCI A BASE DI CREME	GELATO	INSALATA DI FRUTTA
Acquavite di Lamponi			◆	◆	◆	◆
Il Pirus® Nonino / Williams			◆	◆	◆	◆
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

NONINO

‘Migliore Distilleria del Mondo’
by Wine Enthusiast 2019

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

0% ZERO **COLORANTI**

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

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.

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.

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’ 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. È la prima volta per l’Italia e per la Grappa!

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

BEVI RESPONSABILMENTE

NONINO

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

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.** Estraendo 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 ÙE® Acquavite d'Uva sottoposte a invecchiamento **sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli**. Le Grappe e ÙE® 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 ÙE® 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 ÙE® 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