

GIOIELLO®
DISTILLATO DI MIELE

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

 **NONINO**

‘Migliore Distilleria
del Mondo’

by Wine Enthusiast 2019



GIOIELLO® DISTILLATO DI MIELE



100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
GIOIELLO® distillato di miele di Acacia	Miele d'Acacia	37	Elegante, delicatissimo, corrisponde perfettamente al profumo e al sapore del miele d'acacia. Tipico.
GIOIELLO® distillato di miele di Agrumi	Miele di Agrumi	37	Di grande intensità aromatica, profumo che ricorda le zagare e i frutti succosi dei giardini mediterranei.
GIOIELLO® distillato 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®? Il distillato ottenuto 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'. Il distillato di miele GIOIELLO® è cristallino, secco, morbido o aromatico 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 Da 6 mesi ad un anno in recipienti in acciaio inossidabile.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GIOIELLO®
distillato di miele
di Acacia



GIOIELLO®
distillato di miele
di Agrumi



GIOIELLO®
distillato di miele
di Castagno

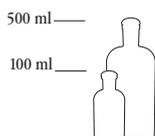


GIOIELLO® DISTILLATO DI MIELE

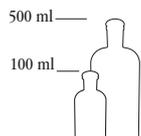


100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

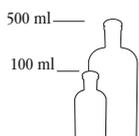
IMBOTTIGLIAMENTO



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® distillato di miele di Acacia



GIOIELLO® distillato di miele di Agrumi



GIOIELLO® distillato di miele di Castagno



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, UE®**. 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



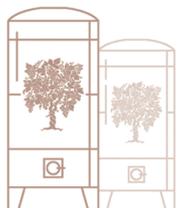
NONINO

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

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