

GRAPPA
CRU MONOVITIGNO®
PICOLIT
The Legendary Grappa from Italy

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

"Quando l'assaggio mi fa ancora venire i brividi lungo la schiena. La Grappa archetipo di questa generazione e probabilmente anche di una o due generazioni future. Il più armonioso distillato a base di grappa non invecchiato che io conosca. Perfezione dal bouquet seducentemente sfumato fino al gusto, deciso e teso come un tamburo, ma generoso e molto persistente. Superlativa; un elisir di assoluta grandezza".

SPIRIT JOURNAL, giugno 2011
Grappa Nonino Cru Monovitigno Picolit
nella HALL OF FAME, di F. Paul Pacult

Giannola e Benito Nonino, in Percoto, il primo dicembre, hanno distillato la grappa di Picolit. Buon Dio, dicessi che non ne ero emozionato, mentirei!
(...)

Sul mezzogiorno di quel primo dicembre (...) dagli sfiatatoi è uscita, cristallina, la grappa. Ho teso il bicchiere, l'ho raccolta, l'ho guardata in trasparenza, controllando, gioioso già del suo vivere. A lungo l'ho scaldata nel tepore della mano. A lungo ne ho aspirato il profumo: estenuato e acuto, allo stesso tempo, a memorare – più che illuminazione, un lampo – il miele d'acacia, le mele cotogne mature, i fichi appena staccati.
(...)

Durante lenti incantati minuti mi ha ripetuto, nel rigore d'inverno, l'estivo racconto di mieli d'acacia, di mele cotogne mature, di fichi appena staccati.

PANORAMA, dicembre 1973
Il Buon Vino, Picolit,
Picolit, che sgnappa!
di Luigi Veronelli



GRAPPA
CRU MONOVITIGNO®
PICOLIT
The Legendary Grappa from Italy

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE



Cos'è la Grappa? È il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia. Si ottiene distillando la parte solida dell'uva: la vinaccia.
Il 1° dicembre 1973, Benito e Giannola Nonino creano la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit.

MONOVITIGNO® [marchio registrato delle distillerie Nonino, comp. di *mono-* e *vitigno*; 1977] **s.m. • Vitigno unico | Grappa di, da m.,** ottenuta dalle vinacce di un singolo vitigno. (da Vocabolario della lingua italiana Zanichelli e Vocabolario Treccani.it)

FERMENTAZIONE In purezza in ambiente anaerobico in tini in acciaio inossidabile, 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 in rame rinnovati da Benito Nonino. 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 vitigno prescelto.

PRODUZIONE Limitatissima, millesimata e numerata, strettamente dipendente dalla vendemmia d'annata.

Riposo Dopo la distillazione, la Grappa 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, la Grappa è pronta per essere imbottigliata.

IMBOTTIGLIAMENTO

500 ml —



CONFEZIONE

500 ml —



Singolarmente astucciata

500 ml —



Imballo da 6

500 ml —



Confezione
legno singola

IMBOTTIGLIAMENTO Manuale, in ampolle soffiate a mano volante, millesimate, con serigrafia in platino. Tappo argentato, etichettatura manuale.

CONFEZIONE Confezione singola in cofanetto di legno di rovere oppure in astuccio decorato.

DEGUSTAZIONE Va servita a 12°C circa o in un bicchiere ghiacciato aperto a corolla di tulipano. Prima dell'assaggio, la grappa 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! Sorprendente l'abbinamento della Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit con il prosciutto di San Daniele e la mostarda di fichi. Provala in fantastici Aperitivi, Cocktail e Long Drink come il Nonino Secret del barman Mauro Lotti, un cocktail fresco e cremoso.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Picolit Cru



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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



L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO DA OLTRE 125 ANNI, 1897-2025

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!

2021-2022-2023 I Nonino proseguono l'evoluzione della Grappa – Italian Cocktail Spirit, protagonista di fantastici Cocktail, Long Drink e Aperitivi. Nel Giugno 2021 L'Aperitivo Nonino *BotanicalDrink* è eletto *Aperitivo dell'Anno international* all'International Spirits Award, premio riconfermato anche nelle Edizioni del 2022 e 2023.

La nuova sfida, a cui la famiglia si sta dedicando con entusiasmo dai primi anni 2000, è l'evoluzione della Grappa nei cocktail, 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





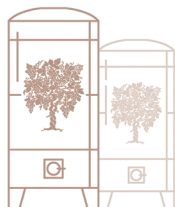
NONINO

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

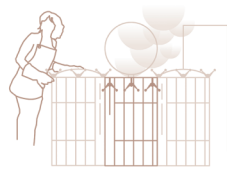
Fornitori
di materia prima



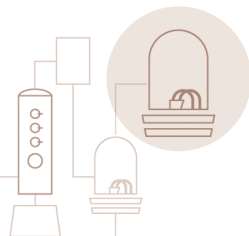
Vinacce fresche
da uve
selezionate



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. 2620 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