

GRAPPE BARRICATE
NONINO
RISERVE MILLESIMATE
in barriques e piccole botti
sotto sigillo

'Migliore Distilleria
del Mondo 2019'

 **NONINO**



SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI

www.grappanonino.it
#GrappaNonino



GRAPPE BARRICATE NONINO RISERVE MILLESIMATE

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0% ZERO
COLORANTI



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
AnticaCuvée® Riserva Aged 5 Years	Blend di Grappe da vinacce fresche, morbide e selezionate tra cui Cabernet, Merlot e Refosco, invecchiate da 5 a 20 anni in barriques e piccole botti.	43	Ambrata e luminosa. Calda, vellutata, persistente e di grande ricchezza aromatica, sentore di spezie, di brioche e di pasticceria, arancia e frutta candita.
AnticaCuvée® Riserva Cask Strength - Direttamente dalla botte	Blend di Grappe da vinacce fresche, morbide e selezionate, invecchiate da 5 a 20 anni in barriques e piccole botti. A 59,9% vol. direttamente dalla botte.	59,9	Ambrata, avvolgente, ampia e intensa con sentore di strudel, pasticceria, ciliegie e cioccolato.

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.**

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 Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata.

INVECCHIAMENTO NATURALE In barriques e piccole botti nelle cantine invecchiamento di proprietà sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Imbottigliata 0% coloranti.

TOSTATURA BARRIQUES E PICCOLE BOTTI Tradizionale e artigianale.

PREMI E RICONOSCIMENTI

AnticaCuvée® Riserva Aged 5 Years							
AnticaCuvée® Riserva Cask Strength - Direttamente dalla botte							

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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

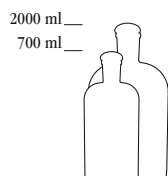
GRAPPE BARRICATE NONINO RISERVE MILLESIMATE

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

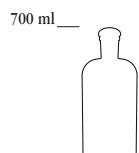
0%
ZERO
COLORANTI



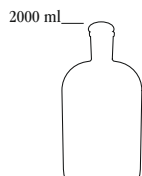
IMBOTTIGLIAMENTO



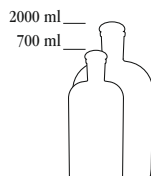
CONFEZIONE



Singolarmente astucciata
Imballo da 6

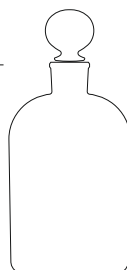


Imballo da 1 o 4



Confezione
legno singola

6300 ml



Imperiale
Solo su prenotazione

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia in vetro trasparente serigrafato in oro a caldo 24 carati e glitter da 700 e 2000 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 da 6,3 litri (solo su prenotazione).

CONFEZIONE Singolarmente astucciata. Imballo da 6.
Confezione singola in cofanetto di legno decorato o in astuccio decorato.

DEGUSTAZIONE Va servita a temperatura ambiente in bicchiere ampio tipo ballon. Prima dell'assaggio, deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

QUANDO E COME DEGUSTARLA Perfette degustate in purezza, a temperatura ambiente, in un bicchiere ampio tipo balloon oppure abbinata ai formaggi, ai dolci da forno, al foie gras e al cioccolato. Compagne durante la lettura o abbinata a un buon sigaro nei momenti di relax. Provate AnticaCuvée Riserva Cask Strength con l'aggiunta di qualche goccia d'acqua per esaltarne il sapore e Riserva AnticaCuvée in fantastici cocktail come il NoninoLibre, speziato, fresco ed energizzante.



FORMAGGI



FOIE GRAS



RISOTTO



CIOCCOLATO



DOLCI DA FORNO



GELATO

ABBINAMENTI

AnticaCuvée® Riserva Aged 5 Years



AnticaCuvée® Riserva Cask Strength -
Direttamente dalla botte



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE



'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



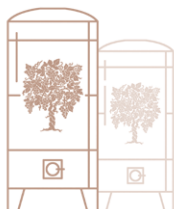


**DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE
DA ORAZIO A BENITO,
DA BENITO A CRISTINA, ANTONELLA
ED ELISABETTA**

**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.** Estruendo 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