

GRAPPA RISERVA MILLESIMATA  
NONINO VENDEMMIA RISERVA



18 MESI

in barriques  
e piccole botti

100%  
DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

0%  
ZERO  
COLORANTI

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
#GrappaNonino

'Migliore Distilleria  
del Mondo 2019'

 **NONINO**



SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019



# GRAPPA RISERVA MILLESIMATA NONINO VENDEMMIA RISERVA



**100%** DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

**0%**  
ZERO  
COLORANTI

	<b>Materia prima</b>	<b>Gradi % vol.</b>	<b>Gusto</b>
<b>Vendemmia Riserva</b>	Pregiate vinacce selezionate, raccolte fresche, morbide e accuratamente diraspate di uve friulane.	41	Di colore limpido e ambrato con riflessi dorati. Elegante con sentori di vaniglia, di pasticceria, cioccolato e spezie.

**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** Limitata e millesimata, strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata.

**RIPOSO** Da 6 mesi ad un anno in recipiente in acciaio inossidabile.

**INVECCHIAMENTO NATURALE** Oltre 18 mesi 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

Vendemmia Riserva



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
**#GrappaNonino**

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / [info@nonino.it](mailto:info@nonino.it)

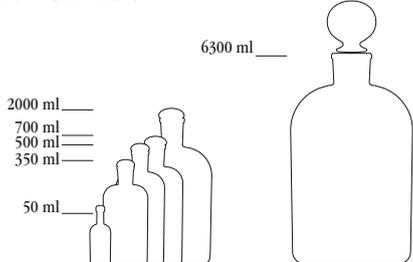
# GRAPPA RISERVA MILLESIMATA NONINO VENDEMMIA RISERVA

**100%** DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

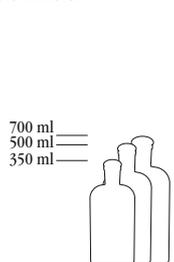
**0%** ZERO  
COLORANTI



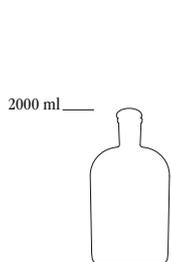
## IMBOTTIGLIAMENTO



## CONFEZIONE



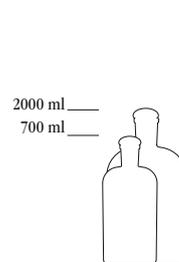
Singolarmente astucciata  
Imballo da 6



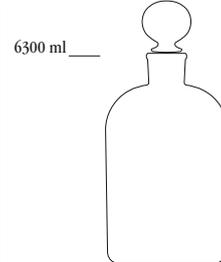
Imballo  
da 1 o 4



Imballo  
da 12



Confezione  
legno singola



Imperiale  
Solo su prenotazione

**IMBOTTIGLIAMENTO** Bottiglia in vetro trasparente da 50, 350, 500, 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** A richiesta singolarmente astucciata per tutte le capacità. Imballo da 12 bottiglie per la capacità 50ml. Imballo da 6 bottiglie per le capacità 350, 500 e 700ml. Imballo da 1-4 bottiglie per la capacità 2000ml.

**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** Grappa Nonino Vendemmia Riserva 18 mesi perfetta per concludere il pranzo. Ideale accompagnata a un buon sigaro o quale compagna durante la lettura. Perfetta se abbinata ai formaggi, al foie gras, al cioccolato amaro, ai dolci secchi o a base di cioccolato. Provatela in fantastici Cocktail, Aperitivi e Long Drink come il NoninoGinger, cocktail dissertante e leggermente speziato che vi conquisterà.



## ABBINAMENTI



TAGLIATELLE



FORMAGGI



FOIE GRAS



CIOCCOLATO



DOLCI A BASE  
DI CIOCCOLATO



DOLCI  
SECCHI

Vendemmia Riserva

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
#GrappaNonino

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

# GRAPPA RISERVA MILLESIMATA NONINO VENDEMMIA RISERVA

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 Monovitigno® 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](http://www.grappanonino.it)  
#GrappaNonino

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



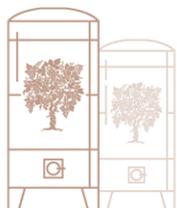
# NONINO

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](http://www.grappanonino.it/metodo-nonino)

NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
#GrappaNonino  
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it