

GRAPPE BARRICATE
I VIGNETI NONINO
GRAPPA MONOVITIGNO®
INVECCHIATE E RISERVA
in barriques e piccole botti

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARAMELLO

www.grappanonino.it
#GrappaNonino



GRAPPE BARRICATE I VIGNETI NONINO GRAPPA MONOVITIGNO® INVECCHIATE E RISERVA in barriques e piccole botti



100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI

	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Lo Chardonnay in barriques 12 mesi	Vinacce selezionate e diraspate, raccolte fresche e morbide di uva Chardonnay. Invecchiata oltre 12 mesi in barriques.	41	Leggermente ambrata per il riposo in barriques. Fine ed elegante, ricorda il profumo di pane, di vaniglia e di pasticceria.
da Prosecco Riserva 24 Mes	Vinacce selezionate e diraspate, raccolte fresche e morbide di uva Glera per Prosecco. Invecchiata oltre 24 mesi in barriques e piccole botti.	41	Leggermente ambrata per il riposo in barriques. Morbida e floreale, con sentore di vaniglia 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.

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 posta all'invecchiamento e al successivo imbottigliamento.

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

Lo Chardonnay
in barriques



da Prosecco Riserva



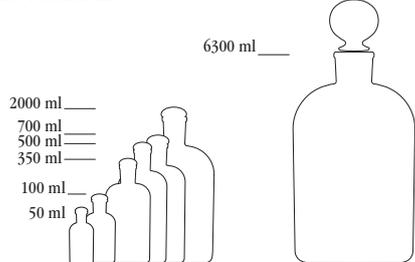
GRAPPE BARRICATE I VIGNETI NONINO GRAPPA MONOVITIGNO® INVECCHIATE E RISERVA in barriques e piccole botti



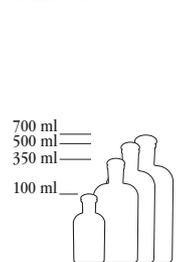
100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0% ZERO
COLORANTI

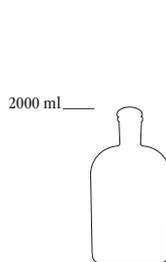
IMBOTTIGLIAMENTO



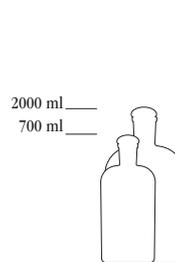
CONFEZIONE



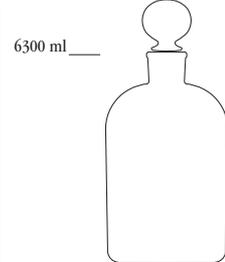
Singolarmente astucciata
Imballo da 6



Imballo
da 1 o 4



Confezione
legno singola



Imperiale
Solo su prenotazione

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia di vetro trasparente con fondo colorato a mano da 350, 500, 700 e 2000 ml; anche da 100 ml per la Chardonnay in barriques. 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 6 bottiglie per le capacità 100, 350, 500 e 700ml.

Imballo da 12 bottiglie per la capacità 50ml. Imballo da 1 o 2 per i nebulizzatori Twist.

Imballo da 1-4 bottiglie per la capacità 2000ml.

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

QUANDO E COME DEGUSTARLA A completamento di un pranzo, quali digestivi. Perfette abbinare a formaggi, foie gras, salumi, cioccolato, strudel, torroni e nocciolati, dolci da forno, alla crema e a base di frutta secca, frutta al forno e frutta caramellata. Ideali accompagnate ad un buon sigaro e per essere centellinata con gli amici. Provale in fantastici Cocktail, Aperitivi e Long Drink come l'Antonella del bartender Gianni Albanese.



FORMAGGI



FOIE GRAS



CIOCOLATO



DOLCI A BASE
DI CIOCCOLATO



DOLCI
SECCHI

ABBINAMENTI

Lo Chardonnay in barriques



da Prosecco Riserva



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, 1897-2023

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 *Botanical Drink* 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 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





NONINO

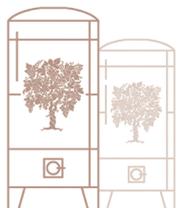
DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE

DA ORAZIO A BENITO,
DA BENITO E GIANNOLA
A CRISTINA, ANTONELLA, ELISABETTA
E FRANCESCA

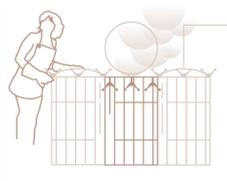
Fornitori
di materia prima



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
CARAMELLO

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. 2650 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