



**GRAPPA
NONINO**

Pinot, Prosecco, Malvasia

**MONOVITIGNI
SINGLE
GRAPES**

Grappa ottenuta dell'armoniosa unione di Grappe Monovitigno® Pinot, Prosecco e Malvasia distillate separatamente, da vinacce fresche e morbide, con metodo artigianale nei propri alambicchi discontinui a vapore, secondo l'antica tradizione di famiglia. Intensa e avvolgente, con sfumature aromatiche eleganti tipiche dei grandi vitigni di origine.



Single Grapes Grappa Nonino Monovitigni®

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, nel rispetto della tradizione, rivoluzionavano 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. Il successo è tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

Cos'è Single Grapes Grappa Nonino Monovitigni®

Armoniosa unione di grappe Monovitigno® distillate separatamente da vinacce fresche e morbide di Monovitigno® Pinot, Prosecco e Malvasia. Single Grapes Grappa Nonino Monovitigni® è intensa e avvolgente, con sfumature aromatiche molto eleganti tipiche dei grandi vitigni di origine e leggermente fruttata (mela golden, albicocca, pera e mandorla amara). Single Grapes Grappa non è un semplice assemblaggio, ma l'esaltazione reciproca di differenti Monovitigni® che ne fanno un distillato unico.

Materia Prima

Pregiate vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide di uve Pinot, Prosecco e Malvasia.

Fermentazione

Sottovuoto in tini in acciaio inossidabile a temperatura controllata, seguita immediatamente dalla distillazione per evitare fermentazioni secondarie dannose.

Distillazione Artigianale

Discontinua a vapore secondo l'antica tradizione di famiglia in particolari esclusivi alambicchi 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 dei vitigni prescelti.

Produzione

Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata.

Riposo

Da sei mesi ad un anno in tini in acciaio inossidabile.

Gradazione

40% vol

Imbottigliamento

Non manuale - bottiglia di vetro trasparente da 500 ml

Confezione

A richiesta singolarmente astucciata.

Imballo da 6 bottiglie.

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 berla

Bevuta, sorseggiata, centellinata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata, è fonte di vero piacere! In cucina: la Grappa Nonino Monovitigno® può essere aggiunta al risotto per esaltarne il profumo nella misura di uno o due cucchiai dopo aver tostato il riso; nella cottura delle carni piuttosto grasse, aggiunta a metà cottura nella misura di un cucchiaino da minestra. Può essere usata per accrescere il profumo di tutti i dolci a base di creme, nel gelato o perfetta se aggiunta nella dose di un cucchiaino nella macedonia di frutta.

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

33050 Percoto (Udine) Italia - Tel. +39 0432 676331 / Fax +39 0432 676038
info@nonino.it / www.grappanonino.it

L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO FIN DAL 1897.

Nel rispetto di questa tradizione Giannola e Benito Nonino con le figlie Cristina, Antonella e Elisabetta:

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* per salvare i vitigni autoctoni friulani in via di estinzione.

30 Giugno 1977 Istituiscono il *Premio Nonino di Letteratura* che dal 1984 si completerà con la sezione Internazionale.

27 Novembre 1984 Benito e Giannola Nonino 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 Friuli un proprio vigneto sperimentale per produrre Acquavite d'Uva UE® di qualità senza uguali.

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.

4 Dicembre 2003 Il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi consegna a Giannola e Benito Nonino il prestigioso *Premio Leonardo Qualità Italia* per la "Qualità assoluta, la Ricerca e l'Innovazione... I Nonino sono riconosciuti i veri Ambasciatori della Grappa Italiana nel Mondo".

6 Dicembre 2003 Il *New York Times* e l'*International Herald Tribune* dedicano alla famiglia Nonino il Saturday Profile "A *Dynamo and her Daughters turn leftovers to Gold*" in occasione dei Trent'anni della creazione della Grappa Monovitigno® Nonino.

3 Febbraio 2008 Il *Frankfurter Allgemeine Zeitung* dedica alla Grappa Nonino una pagina nel prestigioso inserto economico domenicale.

20 Maggio 2009 Pamplona, durante il Navarra Gourmet Festival, uno degli appuntamenti che contano nella Spagna dell'enogastronomia, Giannola Nonino riceve il prestigioso *Premio Internazionale Eva 2009 - Empresaria del Año* per "...essere stata protagonista del Rinascimento della Grappa Italiana."

Marzo 2010 New York, al primo *Ultimate Spirits Challenge*, al quale hanno partecipato oltre 520 distillati da 42 paesi, la *Grappa Nonino il Merlot* vince il *Chairman's Trophy*, il massimo riconoscimento della categoria Brandy, Grappa e Acquaviti dal Mondo.

Giugno 2012 F. Paul Pacult definito dalla rivista *Forbes* "il più autorevole esperto di distillati degli Stati Uniti", riconferma la Grappa Nonino Monovitigno® Picolit fra i top distillati al mondo nella "HALL OF FAME" del prestigioso trimestrale SPIRIT JOURNAL.

Dicembre 2012 RAI 5 dedica un documentario di 50 minuti alla Famiglia e alla Grappa Nonino: *Dinastie "Storie, racconti e vicende di chi ha fatto e fa grande l'Italia"*.

17 Agosto 2013 In viaggio tra le eccellenze italiane. La Grappa Nonino annoverata da Sette - Corriere della Sera, fra "I grandi marchi italiani". Il servizio racconta come i Nonino abbiano cambiato il modo di bere e trasformato la Grappa da Cenerentola a Regina dei distillati.

27 Dicembre 2013 "Terra e Cultura", una pagina su La Repubblica celebra i Quarant'anni della Rivoluzione Nonino nella storia della Grappa e il loro legame con la terra: la creazione, nel dicembre 1973, della Grappa Monovitigno®.

Giugno 2014 La Grappa Nonino viene presa come esempio ed icona della Grappa artigianale in "How It's Made" (Come è fatto), famoso documentario in onda sulla rete americana di Discovery Channel, il canale tematico che soddisfa ogni curiosità.

1984 - 2014 Trent'Anni dell'Acquavite d'Uva UE®, creata da Benito e Giannola Nonino.