ACQUAVITI D'UVA ÙE® BARRICATE

ÙE® ACQUAVITI D'UVA GRANDI RISERVE D'ANNATA INVECCHIATE

14 ANNI **18** ANNI **27** ANNI

in barriques e piccole botti

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

0% ZERO **COLORANTI**

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

'Migliore Distilleria del Mondo 2019'

NONINO

20TH ANNIVERSARY WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS

SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

ACQUAVITI D'UVA ÙE® BARRICATE
ÙE® ACQUAVITI D'UVA GRANDI RISERVE D'ANNATA INVECCHIATE 14, 18 E 27 ANNI
in barriques e piccole botti

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

0% ZERO **COLORANTI**

	Materia prima	Gradi *% vol.*	Gusto
Riserva Nonino 14 Years ÙE® La Riserva 'dei Cent'Anni'	La Riserva 'dei Cent'anni' è una cuvée di ÙE® di Monovitigni® diversi, invecchiate quattordici anni, concepita per esaltare la morbidezza, il carattere e la finezza di questa acquavite, unica al mondo.	*45*	Ambrata intensa, limpida, invitante. Al naso è morbida, viva e completa con sfumature di spezie, zafferano, cannella, curry, noce moscata e profumo di frutta secca e di mandorle appena sgusciate – molto persistente.
Riserva Nonino 18 Years in barriques ÙE® Monovitigno® Cabernet Cru Friuli	Selezionate uve Monovitigno® Cabernet Cru Friuli, raccolte fresche, a giusta maturazione. Invecchiate 18 anni nella barrique di Rovere Nevers nr. 60.	*45*	Ambra con riflessi color oro. Intensa con note fruttate di lampone e confettura. Ricca e speziata con note di pepe, leggero sentore erbaceo, di legno bagnato e di sottobosco. Molto persistente.
Gran Riserva Nonino 27 Years in barriques ÙE® Monovitigno® Refosco dal Peduncolo Rosso	Selezionate uve Monovitigno® Refosco dal Peduncolo Rosso, raccolte fresche, a giusta maturazione, Vendemmia 1988. Invecchiata 27 anni nella barrique di Rovere Nevers nr. 410.	*45*	Colore ambra molto intenso e vellutato. Al naso è sensuale e persistente con sentori di lampone, frutti rossi, di uva e di prugna, frutta candita, vaniglia, spezie e cioccolato fondente. Lunga persistenza.

Cos'è ÙE®? Il 27 novembre 1984 i Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva ÙE® distillando in un'unica operazione la buccia, la polpa e il succo dell'uva. L'autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M.20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino misuratisi contro ogni sorta di ostacolo burocratico e di categoria. L'Acquavite d'Uva ÙE® racchiude in sè l'eleganza del distillato di vino e il carattere della grappa. Il successo di questo distillato negli anni è stato tale da indurre ancora una volta i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

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, millesimata e numerata.

Invecchiamento Naturale In barriques e piccole botti nelle cantine invecchiamento di proprietà sotto sigillo e sorveglianza permanente.

Riserva Nonino 14 Years - ÙE® La Riserva 'dei Cent'Anni'
Dal 27 settembre 1998, per festeggiare i Cent'anni di distillazione della famiglia, ogni anno i Nonino prelevano dalle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta 4 barriques di ÙE®, invecchiata 14 anni in barriques: ÙE® la Riserva 'dei Cent'anni'.

Riserva Nonino 18 Years in barriques ÙE® Monovitigno® Cabernet Cru Friuli
Inizio invecchiamento all'interno Cantine Nonino il 7 Maggio 1998 nella barrique n.60 di Rovere Nevers. Prelevati il 17 Marzo 2017 litri anidri 119 pari a litri 265. Imbottigliate 378 ampolle da 700 ml.

Gran Riserva Nonino 27 Years in barriques ÙE® Monovitigno® Refosco dal Peduncolo Rosso
Inizio invecchiamento nelle Cantine Nonino il 9 Agosto 1989 nella barrique n. 410 di Rovere Nevers. Prelevati il 17 Marzo 2017 litri anidri pari a 505 ampolle da 700 ml.

Tostatura Barriques e Piccole Botti Tradizionale e artigianale.

Le date dell'invecchiamento delle Grappa Nonino Riserva sono consultabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Premi e riconoscimenti

Riserva Nonino 14 Years ÙE® La Riserva 'dei Cent'Anni'		20th ANNIVERSARY WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019 — LEONARDO 2003 AI NONINO PER LA QUALITÀ RICERCA ED INNOVAZIONE
Riserva Nonino 18 Years in barriques ÙE® Monovitigno® Cabernet Cru Friuli		20th ANNIVERSARY WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019 — LEONARDO 2003 AI NONINO PER LA QUALITÀ RICERCA ED INNOVAZIONE
Gran Riserva Nonino 27 Years in barriques ÙE® Monovitigno® Refosco dal Peduncolo Rosso		20th ANNIVERSARY WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019 — LEONARDO 2003 AI NONINO PER LA QUALITÀ RICERCA ED INNOVAZIONE

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

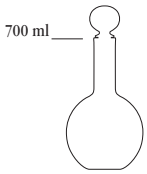
Antico simbolo degli alcoli

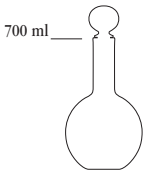
ACQUAVITI D'UVA ÙE® BARRICATE
ÙE® ACQUAVITI D'UVA GRANDI RISERVE D'ANNATA INVECCHIATE 14, 18 E 27 ANNI
in barriques e piccole botti

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

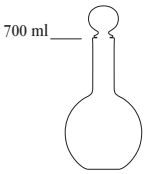
0% ZERO **COLORANTI**

IMBOTTIGLIAMENTO **CONFEZIONE**





Singolarmente astucciata
Imballo da 1



Confezione
legno singola

IMBOTTIGLIAMENTO
Imbottigliata a mano in ampolla trasparente soffiata a mano volante da 700 ml con serigrafia in oro 24 carati - millesimata e numerata. Tappo in metallo con bagno in oro 24 carati.

CONFEZIONE Singolarmente astucciata o in elegante cornice di legno.

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

QUANDO E COME DEGUSTARLA Uniche per innovazione ed eleganza, ricche di personalità ÙE® Acquaviti d'Uva Grandi Riserva d'Annata sono particolarmente indicate dopo cena. Compagne attive nella lettura come nella conversazione o nei momenti di meditazione, ideali accompagnata ai sigari o al cioccolato amaro.

ABBINAMENTI

FOIE GRAS

CIOCCOLATO

	FOIE GRAS	CIOCCOLATO
Riserva Nonino 14 Years ÙE® La Riserva 'dei Cent'Anni'		◆
Riserva Nonino 18 Years in barriques ÙE® Monovitigno® Cabernet Cru Friuli	◆	◆
Gran Riserva Nonino 27 Years in barriques ÙE® Monovitigno® Refosco dal Peduncolo Rosso		◆

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

ACQUAVITI D'UVA ÙE® BARRICATE
ÙE® ACQUAVITI D'UVA
GRANDI RISERVE D'ANNATA INVECCHIATE 14, 18 E 27 ANNI
in barriques e piccole botti

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

0% ZERO **COLORANTI**

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'

20th Anniversary Wine Enthusiast Wine Star Awards

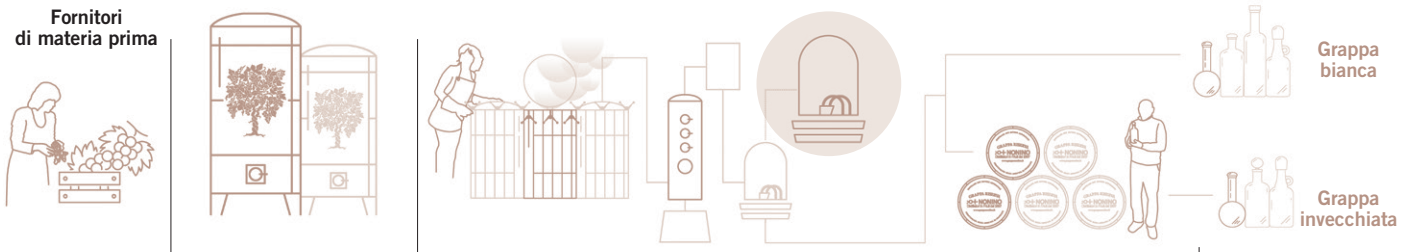
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

NONINO

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



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.** Estraendo 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 ÙE® Acquavite d'Uva sottoposte a invecchiamento **sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli**. Le Grappe e ÙE® 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 ÙE® 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 ÙE® 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