

ACQUAVITE D'UVA ÛE® BIANCA
ÛE® MONOVITIGNI®
UVABIANCA®

'Migliore Distilleria
del Mondo 2019'

 **NONINO**



SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

www.grappanonino.it
#GrappaNonino



ACQUAVITE D'UVA ÛE® BIANCA ÛE® MONOVITIGNI® UVABIANCA®

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Uvabianca®	Selezione di uve bianche di diversi Monovitigni® raccolte fresche, a giusta maturazione.	38	Fresca, fragrante, cristallina e leggermente aromatica con una particolare eleganza propria dei vitigni d'origine.

Cos'è ÛE®? 27 Novembre 1984 Benito e Giannola Nonino creano l'Acquavite d'Uva ÛE®, 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. Il successo di questo distillato negli anni è stato tale di indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino. L'Acquavite d'Uva racchiude in sé l'eleganza del distillato di vino e il carattere della grappa. ÛE / Uva in lingua friulana.

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 Da 6 mesi ad un anno in recipienti in acciaio inossidabile.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Uvabianca



ACQUAVITE D'UVA ÒE® BIANCA ÒE® MONOVITIGNI® UVABIANCA®

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE



IMBOTTIGLIAMENTO

2000 ml —
700 ml —
500 ml —
350 ml —



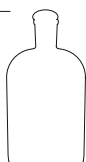
CONFEZIONE

700 ml —
500 ml —
350 ml —



Singolarmente astucciata
Imballo da 6

2000 ml —



Imballo
da 1 o 4

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia in vetro trasparente da 350, 500, 700 e 2000 ml.

CONFEZIONE A richiesta singolarmente astucciata per tutte le capacità.

Imballo da 6 bottiglie per le capacità 350, 500 e 700ml.

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

DEGUSTAZIONE Va servita a 12°C circa in un bicchiere aperto a corolla di tulipano. Prima dell'assaggio, deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

QUANDO E COME DEGUSTARLA ÒE® Uvabianca può essere aggiunta alla preparazione di torte alla crema, creme in generale (sia crema inglese che panna montata) e nel gelato. Eccellente nell'insalata di frutta o nel sorbetto. Provala in fantastici Cocktail, Aperitivi e Long Drink come Asso, cocktail delicato ed elegante,



ABBINAMENTI



SUSHI



PESCE



DOLCI A BASE
DI CREME



GELATO



INSALATA
DI FRUTTA

Uvabianca



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



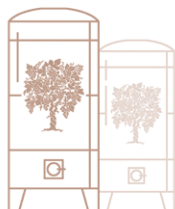


**DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE
DA ORAZIO A BENITO,
DA BENITO A CRISTINA, ANTONELLA
ED ELISABETTA**

**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