

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

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

 **NONINO**

**'Migliore Distilleria
del Mondo'**

by Wine Enthusiast 2019



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

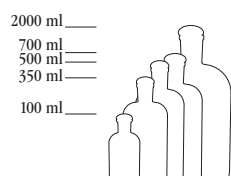


ACQUAVITE D'UVA ÒE® BIANCA ÒE® MONOVITIGNI® UVABIANCA®

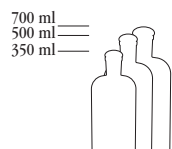
100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE



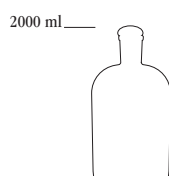
IMBOTTIGLIAMENTO



CONFEZIONE



Singolarmente astucciata
Imballo da 6



Imballo
da 1 o 4

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia in vetro trasparente da 100, 350, 500, 700 e 2000 ml.

CONFEZIONE A richiesta singolarmente astucciata per tutte le capacità.

Imballo da 6 bottiglie per le capacità 100, 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



**‘Migliore Distilleria
del Mondo’**
by Wine Enthusiast 2019

**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 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.

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.

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.

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’ 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. È la prima volta per l'Italia e per la Grappa!

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

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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



BEVI RESPONSABILMENTE

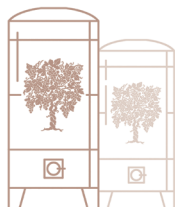


**DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE
DA ORAZIO A BENITO,
DA BENITO A CRISTINA, ANTONELLA
ED ELISABETTA**

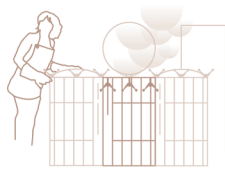
**Fornitori
di materia prima**



**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