ACQUAVITI D'UVA ÙE® BIANCHE

# I VIGNETI NONINO MONOVITIGNO®

**'Migliore Distilleria del Mondo 2019'**

NONINO

20TH ANNIVERSARY WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS

SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

**100% DISTILLATA CON METODO ARTIGIANALE**

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

# ACQUAVITI D'UVA ÙE® BIANCHE
# I VIGNETI NONINO MONOVITIGNO®

**100% DISTILLATA CON METODO ARTIGIANALE**

| | Materia prima | Gradi *% vol.* | Gusto |
|---|---|---|---|
| Il Fragolino | Selezionate uve Fragolino raccolte fresche a giusta maturazione. | *38* | Aromatica, ricorda il mirtillo e i frutti di bosco |
| La Malvasia | Selezionate uve Malvasia raccolte fresche a giusta maturazione. | *38* | Fresca, cristallina, lievemente aromatica. Ricorda l'albicocca e la pera. |

**COS'È ÙE®?** 27 Novembre 1984 Benito e Giannola Nonino 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. 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. ÙE / 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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Il Fragolino | | 20th Anniversary Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019 | At Nonino per la Qualità – Leonardo Premio Qualità Italia 2003 – Ricerca ed Innovazione | |
| La Malvasia | | 20th Anniversary Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019 | At Nonino per la Qualità – Leonardo Premio Qualità Italia 2003 – Ricerca ed Innovazione | Gold – The WineHunter |

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

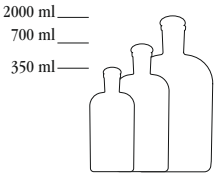
**www.grappanonino.it**
**#GrappaNonino**
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

Antico simbolo degli alcoli

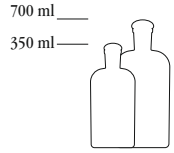
# ACQUAVITI D'UVA ÙE® BIANCHE
# I VIGNETI NONINO MONOVITIGNO®

**100% DISTILLATA CON METODO ARTIGIANALE**

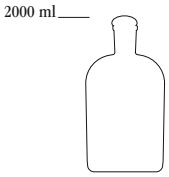
**IMBOTTIGLIAMENTO**



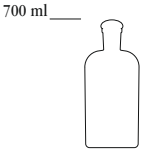

**CONFEZIONE**




Singolarmente astucciata
Imballo da 6




Imballo
da 1 o 4




Confezione
legno singola

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

**CONFEZIONE** A richiesta singolarmente astucciata per tutte le capacità.
Imballo da 6 bottiglie per le capacità 350 e 700ml.
Imballo da 1-4 bottiglie per la capacità 2000ml.

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

**QUANDO E COME DEGUSTARLA** Le ÙE® Monovitigno® possono essere aggiunte nella preparazione di creme in generale, sono perfette abbinate al pesce e al sushi. Straordinarie anche nel sorbetto e nella macedonia di frutta. Provale in fantastici Cocktail, Aperitivi e Long Drink come il Rosa Tiepolo, morbido ed elegante.

**ABBINAMENTI**

| | SUSHI | PESCE | DOLCI A BASE DI CREME | DOLCI A BASE DI CIOCCOLATO | INSALATA DI FRUTTA |
|---|---|---|---|---|---|
| Il Fragolino | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| La Malvasia | ◆ | ◆ | ◆ | | ◆ |

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

# ACQUAVITI D'UVA ÙE® BIANCHE
# I VIGNETI NONINO MONOVITIGNO®

**100% DISTILLATA CON METODO ARTIGIANALE**

## 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