

NONINO GRAN RISERVA  
ACQUAVITE D'UVA  
MONOVITIGNO® MERLOT  
AGED 12 YEARS

INVECCHIATA IN SHERRY CASK  
di Jerez de la Frontera sotto Sigillo

Master Distillatore  
e Chef de cave  
Benito Nonino



100%  
DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

0%  
ZERO  
COLORANTI

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
#GrappaNonino

 **NONINO**

**'Migliore Distilleria  
del Mondo'**

by Wine Enthusiast 2019



# NONINO GRAN RISERVA ACQUAVITE D'UVA MONOVITIGNO® MERLOT AGED 12 YEARS

INVECCHIATA IN SHERRY CASK  
di Jerez de la Frontera sotto Sigillo



100%  
DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

0%  
ZERO  
COLORANTI

	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Nonino Gran Riserva Acquavite d'uva Monovitigno® Merlot aged 12 years	Uve Monovitigno® Merlot selezionate, raccolte fresche a giusta maturazione.	41	Preziosa, dal naturale colore ambrato con riflesso oro, esprime un'armoniosa eleganza di profumi dolci di marzapane, uvetta sultanina, iris, viole e frutta candita che si ritrovano nel gusto persistente e con note balsamiche.

**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.

**INVECCHIAMENTO NATURALE** Invecchiata oltre 12 anni in Sherry Cask di Jerez de la Frontera nelle Cantine padronali, sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, imbottigliata 0% coloranti.

#### Prima estrazione:

Sherry cask NR. 775/776/780/781/785/790/791/792

Inizio invecchiamento 09 Maggio 2007

Fine invecchiamento 07 Luglio 2020

#### Seconda estrazione:

Sherry cask NR. 778/779/783

Inizio invecchiamento 09 Maggio 2007

Fine invecchiamento 30 Marzo 2021

**TOSTATURA BARRIQUES E PICCOLE BOTTI** Tradizionale e artigianale.

#### PREMI E RICONOSCIMENTI

Nonino Gran Riserva  
Acquavite d'uva  
Monovitigno® Merlot  
aged 12 years



**NONINO**  
'Migliore Distilleria  
del Mondo'  
by Wine Enthusiast 2019



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it  
#GrappaNonino

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

# NONINO GRAN RISERVA ACQUAVITE D'UVA MONOVITIGNO® MERLOT AGED 12 YEARS

INVECCHIATA IN SHERRY CASK  
di Jerez de la Frontera sotto Sigillo

100%  
DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

0%  
ZERO  
COLORANTI



## IMBOTTIGLIAMENTO

500 ml



## CONFEZIONE

500 ml



Singolarmente astucciata  
Imballo da 1

**IMBOTTIGLIAMENTO** Bottiglia da 500ml intagliata a mano alla mola di diamante da un artigiano italiano, con etichetta serigrafata a mano in oro firmata dal Mastro Distillatore e Chef de cave Benito Nonino.

**CONFEZIONE** Singolarmente astucciata in elegante astuccio color oro e decorato. Imballo da 1 bottiglia.

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

**Sensazione visiva** – Colore ambrato con riflessi oro.

**Sensazione olfattiva** – Al naso è molto ricca, elegante, con profumi dolci di marzapane, uvetta sultanina, iris, viole e frutta candita.

**Sensazione degustativa** – L'armonia olfatto gustativa si completa, i profumi diventano sapori: marzapane, uvetta sultanina, iris, viole e frutta candita si ritrovano nel gusto con persistenti note balsamiche.

**QUANDO E COME DEGUSTARLA** Straordinaria da meditazione, o in abbinamento al cioccolato alla crema e ai dolci con frutta secca.



## ABBINAMENTI



CIOCCOLATO



DOLCI A BASE  
DI CREME

Nonino Gran Riserva Acquavite d'uva  
Monovitigno® Merlot aged 12 years

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
#GrappaNonino

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

# ACQUAVITE D'UVA ÛE® BARRICATA GRAN RISERVA NONINO

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, ÛE®**. 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 ÛE® l'Acquavite d'Uva

**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.



**NONINO**  
**'Migliore Distilleria  
del Mondo'**  
by Wine Enthusiast 2019

www.grappanonino.it  
#GrappaNonino

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



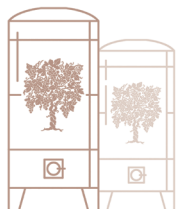
# NONINO

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

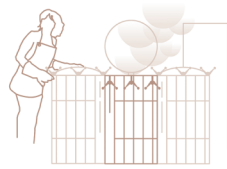
Fornitori  
di materia prima



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. Estrahendo 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](http://www.grappanonino.it/metodo-nonino)

NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
#GrappaNonino  
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it