

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

INVECCHIATA IN SHERRY CASK
di Jerez de la Frontera sotto Sigillo

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

 Master Distillatore
e Chef de cave
Benito Nonino 

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARMELLO

www.grappanonino.it
#GrappaNonino



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

INVECCHIATA IN SHERRY CASK
di Jerez de la Frontera sotto Sigillo



100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0% ZERO
CARAMELLO

	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Nonino Gran Riserva Acquavite d'uva ÛE® 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 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.

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.

TOSTATURA BARRIQUES E PICCOLE BOTTI Tradizionale e artigianale.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Nonino Gran Riserva
Acquavite d'uva ÛE®
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 ÛE® MONOVITIGNO® MERLOT AGED 12 YEARS

INVECCHIATA IN SHERRY CASK
di Jerez de la Frontera sotto Sigillo

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARMELLO



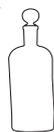
IMBOTTIGLIAMENTO

700 ml



CONFEZIONE

700 ml



Singolarmente astucciata
Imballo da 1

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia da 700ml 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

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



CIOCCOLATO



DOLCI A BASE
DI CREME

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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



L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO DA OLTRE 125 ANNI, 1897-2025

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. **Il Premio Nonino ha anticipato per ben 6 volte le scelte dei premi Nobel.**

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.

2 GIUGNO 1998 **Giannola Nonino** viene nominata, dal Presidente della Repubblica, **Cavaliere del Lavoro**: la più importante onorificenza del lavoro. Giannola è tra le 25 donne fino allora insignite su 500 onorificenze nella storia della Repubblica.

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' Spirit Brand/Distiller of the year 2019 by Wine Enthusiast**, 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!

2021-2022-2023 I Nonino proseguono l'evoluzione della Grappa - Italian Cocktail Spirit, protagonista di fantastici Cocktail, Long Drink e Aperitivi. Nel Giugno 2021 L'Aperitivo Nonino *Botanical Drink* è eletto *Aperitivo dell'Anno international* all'International Spirits Award, premio riconfermato anche nelle Edizioni del 2022 e 2023.

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





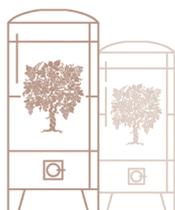
NONINO

DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE
DA ORAZIO A BENITO,
DA BENITO E GIANNOLA
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% caramello



Grappa
bianca



Grappa
invecchiata

Imbottigliamento
e confezione

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CAREMELLO

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 ÛE' Acquavite d'Uva sottoposte a invecchiamento sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Le Grappe e ÛE' Nonino Invecchiate e Riserve vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti.

Oggi i 7 Magazzini Invecchiamento Grappa Nonino custodiscono n. 2650 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 ÛE' 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 ÛE' 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