

AMARO NONINO
QUINTESENTIA®
RISERVA

100%
VEGETALE

www.grappanonino.it
#AmaroNonino

 **NONINO**

**'Migliore Distilleria
del Mondo'**

by Wine Enthusiast 2019



AMARO NONINO QUINTESENTIA® RISERVA

100%
VEGETALE



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Amaro Nonino Quintessentia® Riserva	Quintessentia® di erbe, spezie, frutta, bacche e radici, nobilitata da UE® Acquavite d'Uva barricata. Unico Amaro invecchiato oltre 24 mesi in barriques di Rovere e piccole botti nelle cantine padronali sotto sigillo e controllo permanente dell'agenzia delle Dogane e dei Monopoli.	35	Di grande morbidezza, si placano le note agrumate e acquista grandissima eleganza declinata in note diverse e avvolgenti. Inizialmente profumo di sottobosco autunnale e di muschi che lascia il posto a sentore di uvetta sultanina e passito. Sentori balsamici che bilanciano le note amare di rabarbaro, sentore di arancia flambata e vaniglia caramellata, grande persistenza ed intensità.

COME NASCE AMARO NONINO QUINTESENTIA®

1933 Antonio Nonino, distillatore per tradizione, dà corpo alla sua passione per le migliori tradizioni friulane, elaborando attraverso l'arte alchemica infusi a base di grappa ed erbe di Carnia. Goccia dopo goccia nasce l'Amaro Carnia.

ANNI '40 E '50 Silvia Nonino modifica la ricetta aggiungendo alcuni estratti di erbe. Nasce L'Amaro del Friuli.

1984 Giannola e Benito Nonino onorano la preziosa tradizione di Antonio con una creazione per purezza unica al mondo. Goccia dopo goccia nasce UE®, l'Acquavite d'Uva.

1987 Nelle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta, ha inizio l'invecchiamento di UE® l'Acquavite d'Uva in barriques di essenze di legni diversi.

1992 Lo splendido risultato di UE® si fonde all'esperienza di Antonio Nonino. Goccia dopo goccia nasce Amaro Nonino Quintessentia® nobilitato da UE® invecchiata oltre 12 mesi in barriques e piccole botti.

NOVEMBRE 2021 In ricordo del nonno Antonio celebriamo il Ritorno alle Origini con l'Amaro Nonino Quintessentia® creando una RISERVA che vanta oltre 24 mesi di invecchiamento naturale in barriques di Rovere e piccole botti.

Antonio Nonino, terza generazione della famiglia di Distillatori, custodiva l'Amaro Carnia, in piccole botti di legno. L'acciaio era proibitivo. L'infusione a contatto con il legno evolveva e si arricchiva di nuove note e di nuovi aromi. Sebbene non ci sia un disciplinare chiaro sull'invecchiamento dei liquori, in rispetto alla filosofia che ci accompagna da sempre, l'invecchiamento si realizza in una Cantina dedicata, sotto sigillo e controllo permanente dell'Ufficio delle Dogane e dei Monopoli: il risultato è straordinario!

PREMI E RICONOSCIMENTI

Amaro Nonino Quintessentia®
Riserva



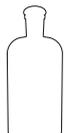
AMARO NONINO QUINTESENTIA® RISERVA

100%
VEGETALE



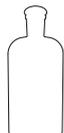
IMBOTTIGLIAMENTO

700 ml



CONFEZIONE

700 ml



Singolarmente astucciata
Imballo da 6

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia vecchia farmacia in vetro antico color 'ambra' 700ml.

CONFEZIONE Imballo da 6 bottiglie 700ml.

DEGUSTAZIONE Servire a temperatura ambiente in un bicchiere Ballon.

QUANDO E COME DEGUSTARLO Da meditazione.

Servito a temperatura ambiente a completamento di un pranzo, centellinato con gli amici, accompagnato ai sigari; indimenticabile se abbinato al cioccolato amaro, ai dolci a base di crema come il Tiramisù ed ai formaggi con personalità.



ABBINAMENTI

DOLCI A BASE
DI CREME



CHOCOLATE



FORMAGGI



Amaro Nonino Quintessentia® Riserva



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#AmaroNonino

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



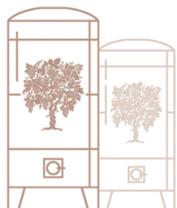
NONINO

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

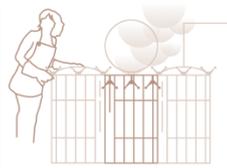
Fornitori
di materia prima



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. 2480 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
#AmaroNonino

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