NONINO
COCKTAIL, LONG DRINK E APERITIVI!

NONINO

'Migliore Distilleria del Mondo'

BY WINE ENTHUSIAST 2019

"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."
Luglio 2015 **Wallpaper***

NONINO THE GRAPPA EVOLUTION
ITALIAN COCKTAIL SPIRIT

BEVI RESPONSABILMENTE

#BeBraveMixGrappa

GRAPPA, DISTILLATI, L'APERITIVO BOTANICALDRINK E AMARO NONINO IN FANTASTICI COCKTAIL, LONG DRINK E APERITIVI PER LA FELICITÀ DEL PALATO E DELLO SPIRITO!

Proposti da mixologist internazionali in ogni angolo del pianeta. I cocktail e gli Aperitivi Nonino: da degustare in compagnia per festeggiare un anniversario, per rilassarsi dopo un'intensa giornata di lavoro o prima di lanciarsi in una dichiarazione d'amore, mentre ascoltate la vostra musica preferita o come inizio perfetto per una serata romantica! E oggi in inediti abbinamenti con il cibo: la nuova frontiera della Grappa Nonino. Scopri le ricette su www.grappanonino.it

NONINO

'Migliore Distilleria del Mondo'

BY WINE ENTHUSIAST 2019

L'APERITIVO NONINO BOTANICAL SPRITZ

Famiglia Nonino

4cl **L'Aperitivo Nonino *BotanicalDrink***
10cl **bollicine o acqua tonica**
Twist e scorza di limone
Ghiaccio a cubi

Versare nel bicchiere
Aperitivo il ghiaccio a cubi,
L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink e
le bollicine o l'acqua tonica.
Guarnire con twist e scorza di limone.

Meininger's International Spirits Award
Aperitivo dell'Anno 2021
giugno 2021

APERITIVO NONINO
BOTANICAL SPRITZ

TRE SORELLE

Mixologist Alicia Perry
Polite Provisions, *San Diego U.S.A.*

3cl **L'Aperitivo Nonino *BotanicalDrink***
3cl **Pisco**
1,5cl **sciroppo semplice**
1,5cl **succo di limone fresco**
Albumina
4 **acini d'uva**
1 **rametto di lavanda**

Inserire tutti gli ingredienti, eccetto l'uva, in uno shaker e shakerare dry. Aggiungere l'uva e il ghiaccio e shakerare con energia per essere certi di diluire e confondere adeguatamente l'uva. Filtrare in una coppa e guarnire con un rametto di lavanda.

L'APERITIVO CAFFÈ

Mixologist Julia Momose
Kumiko, *Chicago U.S.A.*

3cl **L'Aperitivo Nonino *BotanicalDrink***
1,5cl **Barley Shochu**
0,75cl **liquore al caffè**
Acqua Tonica on top
Scorza e fetta di limone
Ghiaccio tritato

Inserire in un tumbler alto, colmo di ghiaccio, tutti gli ingredienti. Guarnire con una scorza ed una fetta di limone.

THE SEAMSTRESS

Mixologist Abigail Gullo
Ben Paris, *Seattle U.S.A.*

3cl **L'Aperitivo Nonino**
BotanicalDrink
1,5cl **Amaro Nonino**
Quintessentia®
1,5cl **Armagnac**
1,5cl **succo di limone**
3cl **bollicine** [dry]
Twist di limone
Ghiaccio

Inserire in un mixing glass i primi quattro ingredienti con il ghiaccio e mescolare fino a raffreddare. Filtrare in una coppa e completare con le bollicine. Guarnire con un twist di limone.

APERITIVO NONINO
Giannola Style

5cl **Amaro Nonino Quintessentia®**
4cl **'bollicine' a piacere**
1 **fetta di arancia bionda**
Cubetti di ghiaccio

Versare nel bicchiere
Aperitivo il ghiaccio a cubetti,
la fetta di arancia,
l'Amaro Nonino Quintessentia®
lasciandolo scivolare dolcemente e
aggiungere le "bollicine" a piacere.

APERITIVO NONINO
Giannola Style

L'APERITIVO DE "IL MAESTRO"

Salvatore 'The Maestro' Calabrese
Londra – UK

4cl **Amaro Nonino Quintessentia®**
3cl **vino Passito italiano dolce**
4cl **soda o acqua tonica**
Ghiaccio
Scorza di limone

Versare tutti gli ingredienti
e il ghiaccio nel bicchiere Aperitivo,
mescolare e decorare con la scorza di limone.
Estate e Natale combinati in un bicchiere!
Un nuovo classico!

MALIZIA

Mixologist Giorgio Rocchino

5cl **Nonino GingerSpirit**
20cl **acqua tonica Mediterranean**
Twist di limone
1 **piccola fetta di zenzero**
Ghiaccio

Versare nel bicchiere Aperitivo
il ghiaccio, il Nonino GingerSpirit,
l'acqua tonica e il twist di limone.
Guarnire con una piccola fetta di zenzero.

NONINO ESPRESSO

Antonio Germani con Famiglia Nonino

1cl **Grappa NONINO 41°**
1cl **sciroppo di vaniglia**
2cl **caffè espresso caldo**
Crema di latte

Versare nel bicchiere
la Grappa Nonino, la vaniglia e,
con l'aiuto di un cucchiaino,
aggiungere il caffè facendo in modo
che rimanga separato dallo strato inferiore,
completare con un top di crema di latte.

.

NONINOTONIC®

Ideato dalla Famiglia Nonino

3cl **Grappa NONINO 43°**
o Grappa NONINO 41°
8cl **acqua tonica**
Limone/Ghiaccio
1 **rametto di rosmarino**

Mettere nel bicchiere
Aperitivo 5/6 cubetti
di ghiaccio, versare la
Grappa Nonino, aggiungere l'acqua tonica,
una spruzzata di limone e mescolare.
Guarnire con una fetta di limone
e un rametto di rosmarino.

NONINOTONIC®

NONINO SOUR

Emanuele Termini - Corte del Castello,
Pordenone - Italy

5cl **Grappa Nonino Monovitigni® Vendemmia**
2cl **succo di limone fresco**
1,5cl **zucchero di canna liquido**
1cl **albumina**
Ghiaccio
1 **fetta di lime o frutta di stagione**

Riempire il bicchiere Aperitivo con ghiaccio a cubetti. Inserire nello shaker il ghiaccio, la Grappa Nonino, il succo di limone, lo zucchero di canna liquido e l'albumina e shakerare. Versare nel tumbler colmo di ghiaccio e guarnire con una fetta di lime o con frutta di stagione.

GRITTI PASSION

Barman Mirko Falconi - Gritti Hotel Venezia - *Italia*
Vincitore della Nonino Competition UKBG 2008
(The United Kingdom's Bartender's Guild)

3cl **Grappa Nonino**
Cru Monovitigno® Fragolino
1,5cl **Cinzano bianco** / *0,5cl* **Aperol**
1cl **succo di frutto della passione**
1cl **sciroppo di rose**
Ghiaccio

Shakerare tutti gli ingredienti ad eccezione della Grappa. Una volta shakerato il tutto, versarlo in un mixing glass aggiungendo il ghiaccio e la Grappa. Mescolare lentamente e servire in una coppa cocktail ghiacciata.
Decorare con scorza di mela, melone e zucca

ROSINA FERRARIO NO. 203

Bartender e imprenditore Joerg Meyer

Pour

4,5cl **Grappa Nonino Monovitigno® Moscato**
1,5 cl **Maraschino**
1,5 cl **Liquore alla violetta**
1,5 cl **succo di limone**
Ghiaccio
Albume
Viola edibile

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker, shakerare e servire in una coppa cocktail. Decorare con una viola edibile.

ROSINA FERRARIO NO. 203

GIANNOLA 38

Bartender Pluripremiati
Alex Kratena e Monica Berg
Tayēr + Elementary Pour

4,5cl **Grappa Nonino Monovitigno® Moscato**
1,5 cl **Fino Sherry** [Tio Pepe]
1,5 cl **succo di lime**
1,5 cl 2:1 **sciroppo di zucchero**
1 **cucchiaino di chartreuse verde**
Cubo o sfera di ghiaccio
Scorza di limone

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker, shakerare e servire in un tumbler basso con cubo o sfera di ghiaccio. Decorare con la scorza di limone.

GIANNOLA 38

ITALIANO

Bartender Pluripremiati
Alex Kratena e Monica Berg
Tayēr + Elementary Pour

2,5cl **Grappa Nonino Monovitigno® Moscato**
1,5cl **Cordiale Neroli**
8,5 cl **Fever tree Ginger ale**
Cubo di ghiaccio

Versare la Grappa Nonino Monovitigno® Moscato e il Cordiale Neroli in un tumbler alto con un cubo di ghiaccio, mescolare gli ingredienti con un barspoon e colmare con un top di Fever tree Ginger ale.

Grappa Nonino supporta **pourdrink.org, #pourproject**

BLACK VINO

Mixologist Naz Arjuna, DB Bistro & Oyster Bar,
Marina Bay Sands – Singapore

3cl **Grappa Nonino da Prosecco**
4 **more schiacciate**
3cl **liquore Giffard Muroise**
3cl **vino alla prugna Yukihime**

Inserire tutti gli ingredienti
in un Boston shaker.
Shakerare e versare il tutto, compresa la
polpa delle more, in una coppa cocktail.
Guarnire con una mora.

NONINO GINGER

Mixologist Dmitry Ananiev
Rosinter Restaurants *Mosca - Russia*

4cl **Grappa Nonino Monovitigno®**
Chardonnay in barriques *12 mesi*
1,5cl **succo di zenzero**
1cl **sciroppo puro di zucchero**
3cl **succo di pera /** *3cl* **succo di uva bianca**
Sprite o **vino spumante** o **Prosecco**
Ghiaccio

Riempire lo shaker per 1/3 con ghiaccio,
versare tutti gli ingredienti e shakerare energicamente.
Versare nel tumbler precedentemente raffreddato,
aggiungere parecchio ghiaccio e colmare con
la bibita o lo spumante o il Prosecco.
Decorare con zenzero candito.

NONINO GINGER

FLOWER SCENTS

Angelo Donnaloia
Head-barman, The Westin Excelsior, *Roma*

5cl **Grappa Nonino Vendemmia Riserva *18 mesi***
2cl **St. Germain**
2cl **sciroppo di rose**
0,5cl **succo di lime fresco**
Zenzero e rosmarino [pestato]
Ghiaccio

Pestare zenzero e rosmarino, aggiungere tutti gli ingredienti nello shaker e shakerare. Versare in un tumbler basso, colmo di ghiaccio, filtrando con double strainer. Guarnire con una fetta di cetriolo, zenzero e rosmarino.

SILENT CELLAR

Bartender Pluripremiato Simone Caporale

P(our)

3cl **Grappa Nonino Riserva AnticaCuvée® Aged 5 Years**
4cl **Oloroso Sherry**
1cl **sciroppo d'acero**
0,5cl **Verjus** [succo di uve non mature]

Versare uno ad uno gli ingredienti ad una temperatura di circa 14° (temperatura della cantina invecchiamento) in un contenitore in vetro per alimenti. Mescolare affinché tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati - lo sciroppo d'acero è parecchio denso. Servire a temperatura ambiente, senza ghiaccio, in un flute aperto a corolla di tulipano.

ASSO

Barman Antonio Di Franco
Hotel de la Poste, *Cortina d'Ampezzo - Italia*

2cl **ÙE® Nonino Acquavite d'Uva Monovitigni® Uvabianca®**
3cl **spremuta di pompelmo**
1cl **frullato di lamponi**
[privo di semini]
1cl **sciroppo di zucchero**

Inserire tutti gli ingredienti
in uno shaker, shakerare
e servire in una coppa cocktail.
Decorare con un lampone.

TIKI PIRUS

Bartender Pluripremiato Simone Caporale

P(our)

3cl **Il Pirus®**
Nonino / Williams
2cl **triple sec**
1,5cl **orzata**
2cl **lime**
Ghiaccio

Versare tutti gli ingredienti e il ghiaccio nello shaker. Shakerare energeticamente finché lo shaker diventa ben freddo e ghiacciato.
Versare nel tumbler alto colmo di ghiaccio a scaglie o pilé. Servire con cannuccia e decorare con una fettina di pera e ombrellino.

NEGRONINO

Mixologist Maxence Traverse,
Honi Honi Tiki Cocktail Lounge - *Hong Kong*

2cl **Amaro Nonino Quintessentia®**
1cl **Campari**
2,5cl **Berry Bros No. 3 Gin**
2,5cl **Carpano Antica Formula Vermouth o un altro tipo di Vermouth rosso**
Ghiaccio a cubetti
Scorza di pompelmo rosa

Riempiere il tumbler alto con il ghiaccio. Aggiungere Amaro Nonino Quintessentia®, Campari, Berry Bros No. 3 Gin, Carpano Antica Formula Vermouth e mescolare con un piccolo stirrer. Decorare con scorza di pompelmo rosa.

NONINO FROZEN*

Davide Girardi

5cl **Amaro Nonino Quintessentia®**
Soda / ¼ lime / zucchero di canna
Ghiaccio tritato
2 **foglie di menta**

Pestare ¼ di lime con
2 cucchiai di zucchero di canna.
Riempire il bicchiere con ghiaccio,
aggiungere l'Amaro Nonino Quintessentia®,
completare con un top di Soda e mescolare
energicamente direttamente nel tumbler.
Decorare con foglioline di menta.

**Cocktail suggerito dal*
CORRIERE DELLA SERA
il 15 ottobre 2011

PAPER PLANE*

Mixologist Sam Ross, New York - U.S.A.

2,5cl **Amaro Nonino Quintessentia®**
2,5cl **Aperol**
2,5cl **Bourbon**
2,5cl **limone fresco**

Mescolare Amaro Nonino Quintessentia®, Aperol e Bourbon in ugual misura con succo di limone appena spremuto e filtrato. Shakerare con ghiaccio e filtrare in una coppa cocktail.

**Ricetta 2020*
IBA
New Era Drinks

THE REANIMATOR*

Storico di cocktail David Wondrich, New York - U.S.A.

4,5cl **Amaro Nonino Quintessentia®**
4,5cl **di puro Whisky di segale**
Scorza di limone

Mescolare l'Amaro Nonino Quintessentia® e il Whisky con molto ghiaccio tritato, filtrare in una coppa cocktail ben fredda. Guarnire con un ricciolo di limone.

**Cocktail consigliato da Eric Asimov, critico enogastronomico*

The New York Times

il 15 novembre 2011

NONINOPUNCH®

Antica ricetta di nonno Antonio

5cl **Amaro Nonino Quintessentia®**
2 **strisce piuttosto grandi**
di scorza di arancia
private della parte bianca

Versare l'Amaro Nonino
Quintessentia® e le strisce
di scorza di arancia
in un bricco in rame e portare
lentamente ad ebollizione.
Togliere dal fuoco e versare in un tumbler basso.
Servire caldo e decorare con un ricciolo
di scorza di arancia.
Uno splendido digestivo!

MANDI SOUR

Giorgio Fadda

4cl **Grappa Nonino Monovitigno® Chardonnay in barriques *12 mesi***
1cl **Amaro Nonino Quintessentia®**
2cl **Nonino GingerSpirit**
2cl **succo di limone fresco**
2cl **sciroppo di miele**
2cl **Ginger Ale**

Versare la Grappa e il Nonino GingerSpirit nello shaker con ghiaccio e shakerare vigorosamente. Con uno strainer, filtrare in un tumbler colmo di ghiaccio tritato. Aggiungere un top di Ginger Ale ed infine, con un movimento circolare, l'Amaro Nonino Quintessentia®.

SANGRIA NONINO

Mixologist Roberto Rossi,
Can Carlos - *Formentera – Spagna*

10cl **Amaro Nonino Quintessentia® o Grappa Nonino Monovitigno® Moscato**
1 **bottiglia di spumante Brut freddo**
2 **arance /** *1* **limone / fragole / uva bianca e nera / ananas a pezzi / spicchi di pesca**
90 g **zucchero semolato**
Ghiaccio

Macerare nello zucchero per 5-10 ore le scorze degli agrumi, private della parte bianca.
Al termine della macerazione aggiungere il succo degli agrumi al composto preparato in precedenza e filtrare. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare.
Decorare con una fragola.

NONINO FASHION

Simone Maion, BU.CO. *Udine - Italy*

4cl **Grappa Nonino Monovitigno®**
Chardonnay in barriques *12 mesi*
1,5cl **Amaro Nonino Quintessentia®**
2 **zollette di zucchero**
3 **dash angostura bitter**
1 **dash orange bitter**
1 **spruzzata di soda**
Ghiaccio

Inserire in un mixing glass lo zucchero, l'angostura, l'orange bitter, la soda e mescolare finché lo zucchero è dissolto. Aggiungere il ghiccio, la Grappa e l'Amaro Nonino. Mescolare e filtrare in un tumbler basso colmo di ghiaccio. Guarnire con 3 ciliegie FABBRI e una scorzata di olio essenziale di arancio.

Le peculiarità principali di Grappe, Ùe® e Distillati Nonino

Gli elementi chiave del metodo Nonino sono tre:

- distillazione 100% con metodo artigianale seguita personalmente dalla famiglia;
- invecchiamento naturale in piccole botti;
- nessuna aggiunta di coloranti per i distillati invecchiati.

Abbiamo cinque distillerie dove operiamo con il metodo artigianale, ognuna composta da 12 alambicchi discontinui a vapore in rame. Distilliamo solo vinacce fresche, selezionate, fermentate in purezza in ambiente anaerobico.
Nelle nostre bottiglie, diversamente dalla maggior parte di quelle sul mercato, entra solo Grappa distillata da noi.
Per sottolinearlo, fin dalla creazione di Grappa Monovitigno®, abbiamo ideato etichette trasparenti: vere e proprie carte d'identità del prodotto.

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

Imbottigliamento e confezione

Grappa Nonino sostiene

PREMIO NONINO

Il poeta persiano Attar ha detto "anche se tutto il mondo andasse distrutto non dovremmo perdere la speranza, bisogna pensare soltanto al segreto della goccia di pioggia. [...] Al Premio Nonino ha luogo un incontro miracoloso, in questa terra dove oltre un secolo fa è salita la goccia di grappa. Il Premio non ha alcun carattere formale, ogni anno è una ricerca per far arrivare qui le persone scelte – con un legame sempre più vivo con tutto il lavoro che si svolge in questo luogo – e per rendere onore, in tutte le diverse categorie, alla profonda ricerca dell'umanità".

Peter Brook, Ronchi di Percoto Gennaio 2015

Giannola e Benito Nonino nel 1975, ricercando gli antichi vitigni autoctoni friulani per distillarne le vinacce, scoprono che i più rappresentativi sono in via di estinzione. Il 29 Novembre, con lo scopo di "stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani" istituiscono il **Premio Nonino Risit d'Aur – Barbatella d'oro.**

Coro Manos Blancas del Friuli - Fondato da Giannola Nonino nel 2010, e sostenuto da Nonino Distillatori, in onore di Claudio Abbado; è il primo coro Manos Blancas nato al di fuori del Venezuela. La storia inizia in Venezuela per opera di Naybeth Garcia e Johnny Gomez, nella scuola di musica del Maestro José Antonio Abreu; loro è l'idea di applicare il metodo "El Sistema" ai bambini affetti da deficit cognitivi e sensoriali.

P(our) Unione delle parole OUR e PURE, cioè nostro e puro, sottolinea la missione del gruppo, composto da Alex Kratena, Ryan Chetiyawardana, Jim Meehan, Simone Caporale, Monica Berg, Joerg Meyer e Xavier Padovani, che si pone l'obiettivo di creare una comunità globale di bartender, baristi, sommelier, birrai, distillatori e produttori di vino che possa stimolare e reinventare il mondo del beverage, attraverso nuove idee, conoscenze, ispirazioni, esperienze, valori. *PourProject Progetto Amazzonia* è il progetto più significativo, ideato per salvare l'Ají Negro, frutto di una cultura millenaria preparata dalle tribù indigene della Foresta pluviale Amazzonica.

Come degustare i Distillati Nonino

Vorremmo darvi qualche suggerimento su come degustare e apprezzare i nostri distillati. Sia che preferiate un certo tipo di Grappa, una ÙE®, un Distillato di frutta, di miele o il Ginger Spirit utilizzate un bicchiere da assaggio adatto, dal disegno aperto a corolla di tulipano per scoprire le meravigliose caratteristiche dei distillati Nonino. I distillati di grande qualità dovrebbero avere una temperatura fra 10°-12°C e non devono mai essere gelati. Le Grappe e le Acquaviti invecchiate invece vanno servite a temperatura ambiente in particolare bicchiere ampio tipo balloon.
È indispensabile lasciarle riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa. È importante iniziare con i distillati a gradazione più bassa per poi passare a quelli a gradazione più alta. Nella sequenza vanno degustati prima i distillati di gusto delicato per poi passare a quelli aromatici, concludendo con i distillati invecchiati. Versate 20 ml di distillato nel bicchiere. Quindi prendete il bicchiere senza

BEVI REPONSABILMENTE

Che preferiate un certo tipo di Grappa, una ÙE®, un Distillato di frutta o di miele, utilizzate un bicchiere da assaggio adatto

Le quattro zone del gusto della lingua

agitarlo, portatelo al naso e sentite la parte più volatile del distillato, i delicati profumi di frutta fresca, bacche o uva. Poi agitate gentilmente e annusate di nuovo. Percepirete i composti più aromatici. Fate un profondo respiro di aria fresca prima di portare alla bocca un po' di distillato.
Ora proverete quasi un'esplosione di sapori aromatici con effetti speziati e riscaldanti.
Bevuto il distillato, una straordinaria e intensa sensazione di sapori vi accompagnerà per alcuni minuti.

GRAPPA

È il distillato più antico
e tradizionale del Nord Italia;
si ottiene distillando la parte
solida dell'uva: la vinaccia.

Grappa Nonino
Cru Monovitigno®
Picolit Cru
Fragolino Cru [p.24]
Ribolla Gialla Cru
Schioppettino Cru

Antico simbolo degli alcoli

I Vigneti Nonino,
Grappa Monovitigno®
Lo Chardonnay *bianco*
Lo Chardonnay
12 mesi in barriques [pp. 34, 54, 58]
Il Merlot
Il Moscato [pp. 26, 28, 30, 56]
da Prosecco *bianco* [p. 32]
da Prosecco Riserva 24 mesi
in barriques e piccole botti
Il Sauvignon *blanc*

Grappa Nonino Monovitigni®
Grappa Nonino
Vendemmia [p. 22]

Grappa Nonino Vendemmia
Riserva 18 mesi
Invecchiata in barriques
e piccole botti [p. 36]

Grappa Nonino Riserva
AnticaCuvée® 5 Years
in barriques e piccole botti [p. 38]

Grappa Nonino Riserva 8 Years
Invecchiata in barriques e
piccole botti

Grappa Nonino Riserva 20 Years
100% Sherry Cask Invecchiata
per 20 anni sotto sigillo

Grappa Nonino Riserva 25 Years
Single Cask

Grappe Tradizione Nonino
Nonino 41° [pp. 18, 20]
Nonino 50°
Nonino 43° [p. 20]
Ruta
Optima®
Vuisinâr® Riserva 2 Anni

ÙE® Acquavite d'Uva (*ÙE – uva in lingua friulana*)

L'Acquavite d'uva creata da Giannola e Benito Nonino il 27 novembre 1984; si ottiene distillando in un'unica operazione la buccia, la polpa e il succo d'uva. L'autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M. 20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino.

Collezione Nonino
ÙE Cru Monovitigno® Picolit

Riserva Nonino 12 Years
ÙE® Monovitigno® Merlot
Invecchiata 12 anni in Sherry Cask

Riserva Nonino 14 Years
ÙE® La Riserva 'dei Cent'Anni'
Invecchiata 14 anni in barriques e piccole botti

ÙE® Riserva Nonino 18 Years
Invecchiata 18 anni nella barrique di Rovere Nevers n. 60

ÙE® Gran Riserva Nonino
27 Years
Invecchiata 27 anni nella barrique di Rovere Nevers n. 410

ÙE® Nonino *Anniversary*
Riserva Monovitigno®
5 Anni in barriques

ÙE® Nonino Cru Monovitigno®
Moscato Giallo Cru
Traminer Cru

I Vigneti Nonino ÙE®
Monovitigno®
Il Fragolino
La Malvasia

ÙE® Nonino Monovitigni®
ÙE® Uvabianca® [p. 40]

Distillati, Aperitivi, Amaro e Liquori

GIOIELLO®

Distillato di miele

Il distillato della 'Purezza', l'Acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele in tutte le sue varietà di gusti.

Distillato di miele d'Acacia, di Agrumi e di Castagno

GINGERSPIRIT

Distillato di solo zenzero

Ottenuto da macerazione e distillazione di solo zenzero. Origine Italia. Unico per innovazione e ricerca. [p. 16]

FRUT

Acquavite di frutta

Prodotta secondo l'antica tradizione di famiglia, distillando frutta fresca molto caratteristica, raccolta in zone vocate.

Il Pirus® Nonino/Williams [p. 42]

Il Pirus® Nonino Riserva 2 Years

Invecchiata 2 anni Single Cask

Acquavite di Lamponi

L'APERITIVO NONINO

BotanicalDrink

Aperitivo dell'Anno 2021 international

Fruttato, con note agrumate, impreziosito con ÙE® Nonino Monovitigno® Fragolino.

[pp. 4>10]

AMARO E LIQUORI

Ottenuti dall'unione tra le antiche originali ricette di Antonio Nonino e l'esperienza nell'Arte della distillazione della famiglia Nonino.

Amaro Nonino Quintessentia® [pp. 10>14, 44>58]

Prunella Mandorlata® Nonino

NONINO

'Migliore Distilleria del Mondo'

BY WINE ENTHUSIAST 2019

www.grappanonino.it #GrappaNonino

NONINO, OLTRE 120 ANNI DI DISTILLAZIONE CON METODO ARTIGIANALE DA ORAZIO A BENITO, DA BENITO A CRISTINA, ANTONELLA ED ELISABETTA

La famiglia Nonino si dedica all'Arte della Distillazione fin dal 1897 anno in cui Orazio Nonino, capostipite della famiglia, stabilisce a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria esistita fino ad allora sotto forma di alambicco itinerante.
1 Dicembre 1973 Giannola e Benito 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.
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 Dopo anni di ricerche, Cristina, Antonella ed Elisabetta, creano **GIOIELLO®** l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele in tutte le sue varietà di gusti.
4 Dicembre 2003 Il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi consegna ai Nonino il prestigioso **Premio Leonardo Qualità Italia** per la "Qualità assoluta, la ricerca e l'innovazione… I Nonino sono riconosciuti i veri Ambasciatori della Grappa Italiana nel Mondo".
12 Gennaio 2017 La rivoluzione Nonino "da Cenerentola a Regina del mercato", portata avanti dai Nonino, viene scelta come **caso-studio della London School of Economics (LSE) Business Review**.
27 Gennaio 2020 Nonino è eletta **'Migliore Distilleria del Mondo'** by Wine Enthusiast Wine Star Awards, Spirit Brand/ Distiller of the Year 2019. È la prima volta per l'Italia e per la Grappa.
Giugno 2021 L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è "Aperitivo dell'Anno 2021" international al Meininger's International Spirits Award. È il primo aperitivo italiano ad aver ricevuto questo riconoscimento internazionale, su 120 aperitivi e distillati partecipanti alla selezione!

07/21

100% DISTILLATA CON METODO ARTIGIANALE

NONINO

'Migliore Distilleria del Mondo'

BY WINE ENTHUSIAST 2019

www.grappanonino.it

#GrappaNonino #AmaroNonino

#BeBraveMixGrappa

via Aquileia, 104 / 33050 Percoto / UD / Italy
tel. +39 0432 676331 / info@nonino.it

Seguici su