GRAN RISERVA
GRAPPA NONINO
CRU MONOVITIGNO® PICOLIT
AGED 10 YEARS
IN BARRIQUES EX-SAUTERNES

NONINO

'Migliore Distilleria del Mondo'
by Wine Enthusiast 2019

10 ANNI

IN BARRIQUES
EX-SAUTERNES

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

0% ZERO **COLORANTI**

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

GRAN RISERVA GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® PICOLIT AGED 10 YEARS IN BARRIQUES EX-SAUTERNES

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

0% ZERO **COLORANTI**

	Materia prima	Gradi *% vol.*	Gusto
GRAN RISERVA GRAPPA CRU MONOVITIGNO® PICOLIT AGED 10 YEARS	Vinacce selezionate di Uva Picolit del Friuli, distillate in alambicco discontinuo a vapore in rame. Invecchiate 10 anni in barriques ex-Sauternes, sotto sigillo.	*50*	Rara, elegante e preziosa. Il legno dove ha riposato il vino Sauternes si armonizza con i sentori dell'Uva Picolit che profumano di miele, spezie, cioccolato e frutta candita, lasciando una sensazione di purezza; nel finale anche molto sapida, seducente.

Cos'è la Grappa? È il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia. Si ottiene distillando la parte solida dell'uva: la vinaccia. **Il 1° dicembre 1973, Benito e Giannola Nonino creano la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit.**

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 Limitatissima e numerata per celebrare i 125 anni Nonino, 1897-2022.

Invecchiamento Naturale Oltre 10 anni, sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Imbottigliata 0% coloranti.

Barriques ex-Sauternes n. 2899, 2901, 2902 e 2904

Inizio Invecchiamento **18 maggio 2011**

Fine Invecchiamento Estratti il **27 aprile 2022** litri idrati 797 pari a 1139 ampolle da 700 ml

Tostatura Barriques e Piccole Botti Tradizionale e artigianale.

Le date dell'invecchiamento delle Grappa Nonino Riserva sono consultabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Premi e riconoscimenti

GRAN RISERVA GRAPPA CRU MONOVITIGNO® PICOLIT AGED 10 YEARS

falstaff LE MIGLIORI GRAPPE SPIRITS TROPHY 2022 1° POSTO

20th Anniversary Wine Enthusiast Wine Star Awards SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

Al Nonino per la Qualità LEO NAR DO Premio Qualità Italia 2003 Ricerca ed Innovazione

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

Antico simbolo degli alcoli

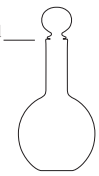
GRAN RISERVA
GRAPPA NONINO
CRU MONOVITIGNO® PICOLIT
AGED 10 YEARS
IN BARRIQUES EX-SAUTERNES

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

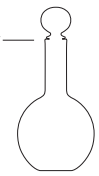
0% ZERO **COLORANTI**

IMBOTTIGLIAMENTO **CONFEZIONE**

700 ml

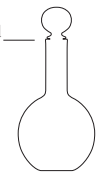


700 ml



Singolarmente astucciata
Imballo da 1

700 ml



Confezione
legno singola

IMBOTTIGLIAMENTO Ampolla in vetro cristallo con serigrafia in oro 24 carati, tappo in sughero e metallo con bagno in oro 24 carati.

CONFEZIONE Confezione singola in cofanetto di legno di noce oppure in cartoncino decorato.

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

QUANDO E COME DEGUSTARLA Da meditazione.

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

NONINO

‘Migliore Distilleria del Mondo’
by Wine Enthusiast 2019

NONINO 125 ANNI 1897 2022

100% DISTILLATA CON METODO **ARTIGIANALE**

0% ZERO **COLORANTI**

L’ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO DA 125 ANNI, 1897-2022

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, ÙE®**. 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!

Giugno 2022 L’Aperitivo Nonino BotanicalDrink è eletto per il secondo anno consecutivo **Aperitivo dell’Anno international all’International Spirits Award.**

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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

NONINO

DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE
DA ORAZIO A BENITO,
DA BENITO E GIANNOLA
A CRISTINA, ANTONELLA, ELISABETTA
E FRANCESCA

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 SOTTO SIGILLO

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. 2510 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:

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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