

ÙE® RISERVA NONINO
ACQUAVITE D'UVA
MONOVITIGNO® SCHIOPPETTINO
SINGLE CASK AGED 18 YEARS

NONINO

'Migliore Distilleria del Mondo'
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



18 ANNI

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI



www.grappanonino.it
#GrappaNonino



UE® RISERVA NONINO ACQUAVITE D'UVA MONOVITIGNO® SCHIOPPETTINO SINGLE CASK AGED 18 YEARS

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
UE® Riserva Nonino Acquavite d'uva Monovitigno® Schioppettino Single Cask Aged 18 Years	Selezionate uve Monovitigno® Schioppettino, raccolte fresche, a giusta maturazione, provenienti da zone vocate. Lo Schioppettino è un prezioso e raro vitigno autoctono friulano, salvato grazie al Premio Nonino Risit d'Aur* nel 1978. Vendemmia 2002, invecchiata 18 anni nella barrique di Rovere Nevers nr. 405.	45	Color dorato 100% naturale. Avvolgente, con profumo di mora selvatica e note leggermente balsamiche. Al palato fruttata e pepata con note di miele e vaniglia. Molto elegante e persistente.

*1975 Giannola e Benito Nonino 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 in via di estinzione e ottenere l'autorizzazione Ministeriale al reimpianto di Schioppettino, Pignolo e Ribolla Gialla così da preservare la biodiversità del territorio.

Cos'è UE®? Il 27 novembre 1984 i Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva UE® 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 misuratisi contro ogni sorta di ostacolo burocratico e di categoria. L'Acquavite d'Uva UE® racchiude in sé l'eleganza del distillato di vino e il carattere della grappa. Il successo di questo distillato negli anni è stato tale da indurre ancora una volta i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

FERMENTAZIONE A temperatura controllata 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 Limitata, millesimata e numerata.

RIPOSO Dopo la distillazione, l'Acquavite d'Uva riposa da un minimo di 6 mesi fino ad 1 anno in tini di acciaio inossidabile per permettere il riequilibrio delle varie componenti. Al termine del periodo, l'Acquavite d'Uva è pronta per essere posta all'invecchiamento e al successivo imbottigliamento.

INVECCHIAMENTO NATURALE 18 anni nella barrique n. 405 di Rovere Nevers, nelle cantine di proprietà sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, 0% coloranti. Inizio invecchiamento il 14 Ottobre 2003, prelevati il 30 giugno 2022 litri anidri 145 pari a litri 322. Imbottigliate 460 ampole da 700 ml.

TOSTATURA BARRIQUES E PICCOLE BOTTI Tradizionale e artigianale.

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

DEGUSTAZIONE Va servita a temperatura ambiente in bicchiere ampio tipo balloon.

Prima dell'assaggio, deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi i profumi esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

QUANDO E COME DEGUSTARLA Unica per innovazione ed eleganza, ricca di personalità UE® Riserva Nonino Acquavite d'uva Monovitigno® Schioppettino è particolarmente indicata dopo cena. Compagna attiva nella lettura come nella conversazione o nei momenti di meditazione, ideale accompagnata ai sigari, al foie gras o al cioccolato amaro.

ABBINAMENTI



FOIE GRAS



CIOCCOLATO

UE® Riserva Nonino
Acquavite d'uva
Monovitigno® Schioppettino
Single Cask Aged 18 Years



PREMI E RICONOSCIMENTI

UE® Riserva Nonino
Acquavite d'uva
Monovitigno® Schioppettino
Single Cask Aged 18 Years



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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