

# GUIDA NONINO ALLA CULTURA DELLA DISTILLAZIONE

## NONINO GUIDE ON THE CULTURE OF DISTILLATION



Le distillerie Nonino imbottiglano esclusivamente  
Grappa e Acquaviti ottenute da materie prime fresche,  
distillate con metodo artigianale nei propri alambicchi  
discontinui a vapore a Ronchi di Percoto.

Le Grappe e le Acquaviti invecchiate vengono  
imbottigliate dopo invecchiamento naturale in barriques,  
senza aggiunta di coloranti.

*The Noninos bottle exclusively  
Grappa and distillates made from fresh raw materials which  
have been distilled using the artisanal method in their  
own batch steam stills at Ronchi di Percoto. The Nonino aged  
Grappa and distillates are bottled after a natural aging process  
in barrels, without color additives.*

- 5 Metodo di produzione Nonino  
*The Nonino production method*
- 6 Materia prima  
*Primary product*
- 7 Fermentazione  
*Fermentation*
- 8 Grappa Distillazione discontinua  
*Batch distillation Grappa*
- 11 UE® Distillazione discontinua  
*Batch distillation UE®*
- 12 Invecchiamento  
*Aging*
- 13 Costi di produzione  
*Production costs*
- 14 Qualità ottenuta  
*Quality achieved*
- 22 Nonino nel mondo  
*Nonino in the world*
- 32 Come degustare i distillati Nonino  
*How to taste Nonino distillates*
- 34 Grappa
- 42 UE® Acquavite d'Uva  
*UE® Grape Distillate*
- 50 Collezione Nonino  
*Nonino Collection*
- 52 Ampolle, Imperiali e Jeroboam  
*Flasks, Imperials and Jeroboam*
- 58 GIOIELLO® Distillato di Miele  
*GIOIELLO® Honey Distillate*
- 60 FRUT Acquavite di frutta  
*FRUT Fruit distillate*
- 62 Liquori  
*Liqueurs*

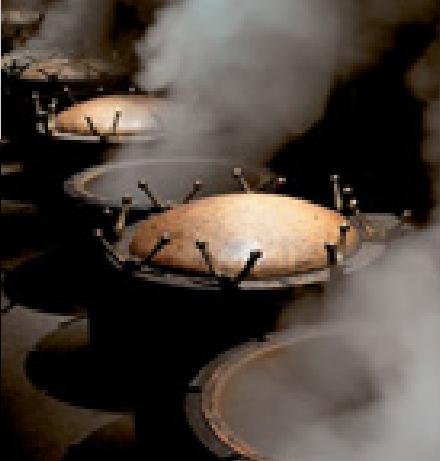


Simbolo degli alcoli nel Medioevo  
Ancient symbol of alcohol in the Middle Ages





Da sinistra, *from the left:*  
Elisabetta, Benito, Giannola,  
Cristina e Antonella Nonino.



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

La Guida Nonino alla cultura della distillazione  
è nata per farVi comprendere le fasi di produzione  
indispensabili per ottenere un distillato  
di assoluta qualità.

La famiglia Nonino si dedica all'arte  
della distillazione fin dal 1897.

**1897** È l'anno in cui Orazio Nonino, capostipite  
della famiglia, stabilisce a Ronchi di Percoto la sede  
della propria distilleria, esistita fino ad allora solamente  
sotto forma di un alambicco itinerante, montato su ruote.

**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.

Il successo è tale da indurre i distillatori italiani  
e stranieri a seguire il modello Nonino.

**29 Novembre 1975**, istituiscono il Premio  
Internazionale Nonino per sottolineare la permanente  
attualità della Civiltà Contadina.

**27 Novembre 1984**, i Nonino segnano una nuova svolta,  
distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva ÙE®.

The Nonino Guide to the art  
of distillation was created to help you  
understand the production phases  
which are necessary to obtain  
a perfect quality distillate.

The Nonino family has devoted itself  
to the art of distillation since 1897.

It is in 1897 that Orazio Nonino,  
the forefather of the family, founds  
his own distillery in Ronchi di Percoto,  
which until then has existed only  
as a mobile still, mounted on wheels.  
On 1<sup>st</sup> December 1973, Benito and  
Giannola Nonino revolutionize  
the method of producing, introducing  
and packaging Grappa in Italy and  
throughout the world. They create  
the single varietal Grappa, Monovitigno®  
Nonino, by distilling the pomace  
of the Picolit grape on its own.

The success is so great that Italian and  
foreign distillers feel compelled  
to follow the Nonino model.

On 29<sup>th</sup> November 1975, they found  
the International Nonino Prize  
to highlight the constant relevance  
of rustic life.

On 27<sup>th</sup> November 1984, the Noninos  
mark a new turning point.  
They distill the whole grape and create  
the Grape Distillate ÙE®.



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. Anche in questo caso il successo è tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

**15 Novembre 1989**, i Nonino impiantano in Friuli, un proprio vigneto sperimentale (in collaborazione con l'Istituto Nazionale per la Viticoltura di Conegliano) di Picolit, Ribolla Gialla, Fragolino, Schioppettino e Pignolo. Queste uve saranno utilizzate per produrre Acquavite d'Uva ÙE® di qualità e caratteristiche senza uguali.

**3 Aprile 2000**, dopo anni di ricerche, dal miele, che nell'antichità veniva considerato un miracolo della natura Cristina, Antonella ed Elisabetta, presentano GIOIELLO®, il distillato della 'Purezza', l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele.

**4 Dicembre 2003**, il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi consegna a Giannola e Benito Nonino il prestigioso Premio Leonardo Qualità Italia per la "Qualità assoluta, la Ricerca e l'Innovazione...

Ministerial authorization for the production of Grape Distillate (D.M. 20.10.84) is granted following a specific request by the Noninos, after overcoming all sorts of bureaucratic and category-related obstacles. Once again, their success in this respect is so great that Italian and foreign distillers feel compelled to follow the Noninos' example.

On 15<sup>th</sup> November 1989, the Noninos plant their own experimental vineyard in Friuli (in co-operation with the National Institute for Vine Growing of Conegliano) where Picolit, Ribolla Gialla, Fragolino, Schioppettino and Pignolo grape varieties are all grown. These grapes will be used for the production of Grape Distillate ÙE® of unrivalled quality and character. On 3<sup>rd</sup> April 2000, after years of research into honey, considered to be a natural miracle in ancient times, Cristina, Antonella and Elisabetta introduce GIOIELLO®, the distillate of 'Purity' which is the distillation of pure honey.

On 4<sup>th</sup> December 2003, the President of the Italian Republic, Carlo Azeglio Ciampi, awards Giannola and Benito Nonino the prestigious Leonardo Prize for Italian Quality for "the absolute



I Nonino sono riconosciuti i veri Ambasciatori della Grappa Italiana nel Mondo".

**Dicembre 2012**, RAI 5, la Radiotelevisione pubblica italiana, dedica un documentario di 50 minuti alla Famiglia e alla Grappa Nonino: *Dinastie "Storie, racconti e vicende di chi ha fatto e fa grande l'Italia"*.

**27 Dicembre 2013** "Terra e Cultura", una pagina su *la Repubblica* celebra i Quarant'anni della Rivoluzione Nonino nella storia della Grappa e il loro legame con la terra: la creazione, nel dicembre 1973, della Grappa Monovitigno®.

**Giugno 2014** La Grappa Nonino viene presa come esempio ed icona della Grappa artigianale in "How It's Made" (Come è fatto), famoso documentario in onda sulla rete americana di *Discovery Channel*, il canale tematico che soddisfa ogni curiosità.

**1984 – 2014** Trent'Anni dell'Acquavite d'Uva ÙE®, creata da Benito e Giannola Nonino.

Quality level, Research and Innovation... The Noninos are considered the true Ambassadors for Italian Grappa throughout the world".

**December 2012** RAI 5 dedicates a 50 minute documentary to the Nonino Family and to Grappa Nonino: *Dynasties "Stories, tales and events of who's made and is making Italy great"*. **27<sup>th</sup> December 2013** "Terra e Cultura", a page on *la Repubblica* celebrates Forty years since the Nonino Revolution in the history of Grappa and their bond with the land: the creation, in December 1973, of Grappa Monovitigno®.

**June 2014** Grappa Nonino is taken as an example and icon of artisanal Grappa in "How It's Made", the famous documentary broadcast on the American network of *Discovery Channel*, the thematic channel that satisfies all sorts of curiosities.

**1984 – 2014** Thirty years of ÙE® Grape Distillate, created by Giannola and Benito Nonino.

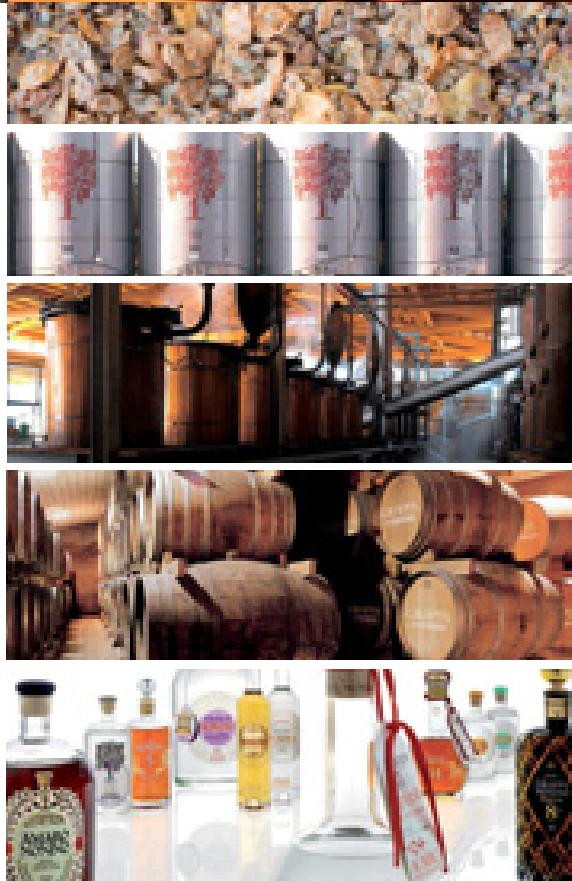


## METODO DI PRODUZIONE NONINO

## THE NONINO PRODUCTION METHOD

- p. 6 MATERIA PRIMA  
THE PRIMARY PRODUCT
- 7 FERMENTAZIONE  
FERMENTATION
- 8 GRAPPA DISTILLAZIONE  
DISCONTINUA  
BATCH DISTILLATION GRAPPA
- 11 ÙE® DISTILLAZIONE  
DISCONTINUA  
ÙE® BATCH DISTILLATION
- 12 INVECCHIAMENTO  
AGING
- 13 COSTI DI PRODUZIONE  
PRODUCTION COSTS
- 14 QUALITÀ OTTENUTA  
QUALITY ACHIEVED

Fornitori di  
Materia Prima  
*Primary Product  
Suppliers*



Materia prima  
*The primary product*

Fermentazione  
*Fermentation*

Grappa, ÙE®  
Distillazione discontinua  
*Batch distillation  
Grappa and ÙE®*

Invecchiamento  
*Aging*

Qualità ottenuta  
e costi di produzione  
*Quality Achieved  
and production costs*

Distribuzione  
*Distribution*



MATERIA PRIMA  
THE PRIMARY PRODUCT



## METODO DI PRODUZIONE NONINO

**Grappa\*** / Vinaccia fresca, morbida, selezionata, pura, diraspata, mostosa, portata in distilleria immediatamente dopo la svinatura. Questa è la prima condizione indispensabile per ottenere una grappa di altissima qualità.

**L'Acquavite d'Uva\* UE®** / Uve sane, freschissime, vendemmiate a giusta maturazione con un alto contenuto di sostanze terpeniche, fondamentali per l'ottenimento di un bouquet ricco nel distillato finale.

## LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA

La distillazione è il processo che permette di estrarre ed esaltare l'essenza della vinaccia e dell'uva. Tanto più fresca, morbida e caratterizzata è la vinaccia, migliore sarà la Grappa che se ne ottiene. Tanto più sana, fresca di vendemmia proveniente da vigna vocata con idonei sesti di impianto e cure appropriate è l'uva, tanto più eccelsa sarà l'acquavite d'uva che se ne ottiene.

### The Nonino production method

**Grappa** / Soft, fresh, pure, juicy and carefully selected pomace with all its stalks removed is taken to the distillery as soon as wine is drawn off. This is the first crucial stage in obtaining top quality Grappa.

**Grape Distillate UE®** / High quality, very fresh grapes, harvested when perfectly ripe and when a high content of terpenic substances has been achieved are fundamental to obtaining a rich bouquet in the final distillate.

### The rationale

Distillation is the process that allows the extraction from and improvement of pomace and grapes. The fresher, softer and more characterful the pomace is, the better the final Grappa will be. The healthier and more freshly picked the grapes are, combined with the fact that they come from a dedicated vineyard in which only the most suitable varieties are grown with the highest levels of care, the better the Grape distillate will be.

### N.B.

**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, Giannola e Benito Nonino distillano separatamente le vinacce dell'uva Picolit e creano la grappa Monovitigno®, rivoluzionando il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel Mondo.

**Grappa:** it is the most ancient and traditional distillate in Northern Italy, is obtained by distilling the solid parts of the grape, or pomace. On 1<sup>st</sup> December 1973, Giannola and Benito Nonino created the single varietal Grappa, Monovitigno® Nonino, by distilling the pomace of Picolit grapes on its own, revolutionizing the method of producing, introducing and packaging Grappa in Italy and throughout the world.



FERMENTAZIONE  
FERMENTATION



## METODO DI PRODUZIONE NONINO

**Grappa\*** / La vinaccia, giunta nella distilleria Nonino, viene immediatamente diraspata e immessa in tini in acciaio inossidabile per effettuare la fermentazione, a temperatura controllata, in ambiente anaerobico, previa verifica del pH ed utilizzo di lieviti ed enzimi selezionati.

**L'Acquavite d'Uva\* UE®** / L'uva appena vendemmiata arriva in distilleria per essere pigiata, diraspata, evitando assolutamente che si riscaldi, immessa immediatamente in tini in acciaio inossidabile sotto vuoto, con l'aggiunta di lieviti selezionati in base alle varietà dell'uva stessa, per dare inizio alla fermentazione a temperatura controllata.

## LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA

Questo tipo di lavorazione è indispensabile per assicurare una fermentazione – trasformazione degli zuccheri in alcool – delle vinacce e dell'uva, in purezza, mantenendole perfettamente sane, fresche e preservandone le caratteristiche organolettiche.

### The Nonino production method

**Grappa** / As soon as the pomace arrives at the distillery it is immediately de-stalked and it is then put into stainless steel tanks ready for the fermentation process which is carried out in a temperature controlled and anaerobic environment. The pH levels are carefully monitored as is the use of yeasts and selected enzymes.

**Grape Distillate UE®** / The freshly harvested grapes arrive at the distillery to be pressed and de-stalked. During this time the risk of the grapes warming up is avoided at all costs and they are immediately transferred to stainless steel tanks under vacuum. Yeasts are added according to the grape variety prior to the grapes undergoing a controlled temperature fermentation.

### The rationale

This process is necessary to guarantee an absolutely pure fermentation - the transformation of sugar into alcohol - of the pomace and grapes, keeping them completely healthy and fresh and preserving their organoleptic characteristics.

### N.B.

**L'Acquavite d'Uva UE®:** 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 stata concessa su specifica richiesta dei Nonino.

**Grape Distillate UE®:** created by Giannola and Benito Nonino on 27<sup>th</sup> November 1984, it is obtained by distilling the skin, pulp and juice of the grapes in one single operation. Ministerial authorization for the production of Grape Aquavite (D.M. 20.10.84) was granted following a specific request by the Noninos.



GRAPPA  
DISTILLAZIONE  
DISCONTINUA  
BATCH DISTILLATION  
GRAPPA



## METODO DI PRODUZIONE NONINO

La Nonino possiede 73 alambicchi discontinui a vapore, frutto di innovazione e continue ricerche di Benito Nonino, che consentono una distillazione appropriata, a seconda delle varietà di vinaccia, e l'eliminazione delle teste e delle code, permettendo la pura selezione del cuore della Grappa. Questi alambicchi lavorando 24 ore su 24, permettono alla Nonino di distillare la vinaccia sana, perfetta, immediatamente dopo la fermentazione, contemporaneamente alla vendemmia. La distillazione delle vinacce fresche, è indispensabile per ottenere una grappa pura, elegante, con profumi e sapori del vitigno di origine ed evitare la formazione di alcool metilico e di conseguenza la sua demetilizzazione.

## LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA

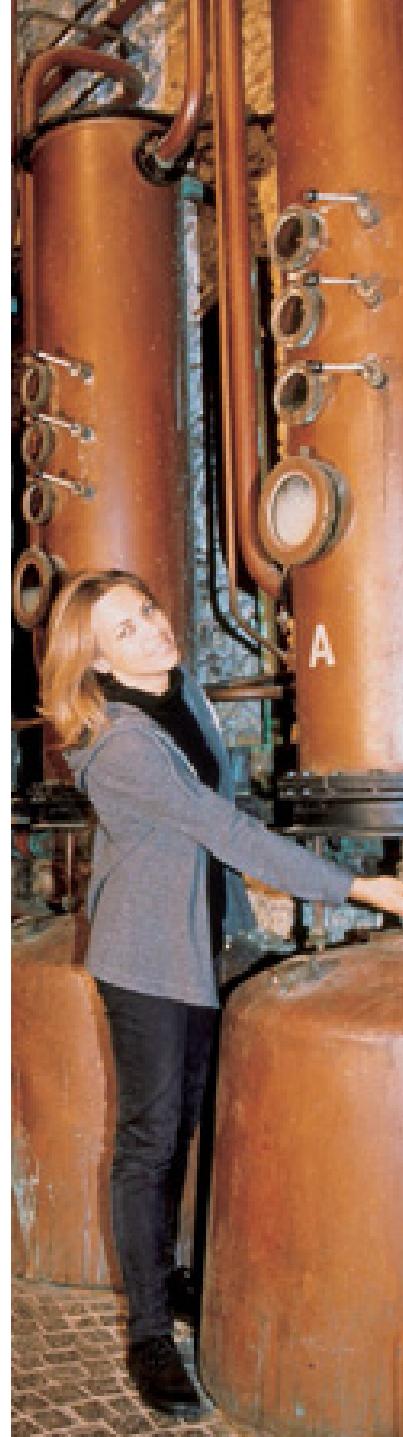
Il ciclo di produzione Nonino è indispensabile per ottenere una Grappa di qualità assoluta. Le distillerie che, contrariamente alla Nonino, scelgono di distillare le vinacce dopo una lunga fermentazione ed insilramento, si troveranno a lavorare una materia prima che ha subito fermentazioni secondarie, caratterizzate da cattivi odori e sapori, con alta concentrazione di alcool metilico e saranno obbligate all'utilizzo della colonna di demetilizzazione. Ecco perché Nonino ha scelto di distillare immediatamente la vinaccia, affrontando maggiori costi di produzione, ma ottenendo così una grappa di qualità assoluta.

### The Nonino production method

Thanks to Benito Nonino's constant innovation and research, the Nonino distillery owns 73 steam batch stills which offer appropriate distillation according to the kind of pomace used, the elimination of the heads and tails and the pure selection of the heart of the Grappa. These stills, working 24 hours a day nonstop, allow the Noninos to distil healthy, perfect pomace immediately after fermentation, at the same time as the harvest. The distillation of fresh pomace is necessary to obtain pure and elegant Grappa with all the scents and tastes of the original vine variety and to avoid the formation of methyl alcohol and the subsequent need of demethylation.

### The rationale

The Nonino production cycle is crucial for obtaining perfect quality Grappa. Those distilleries which, unlike the Noninos, choose to distil the pomace after a long sealed fermentation, will have to work with a primary product that has undergone secondary fermentations characterized by bad odours and flavours. Their product will also have a high concentration of methyl alcohol, with the need of using a demethylation column. This is why the Noninos have chosen to distil the pomace immediately, despite incurring higher production costs, in order that they may ultimately obtain Grappa of supreme quality and purity.



Gli impianti di distillazione per la produzione della grappa e delle acquavite si dividono in due tipologie:

- **impianto di distillazione con alambicco discontinuo artigianale**
- **impianto di distillazione con apparecchio continuo-industriale**

### L'impianto di distillazione discontinuo artigianale

consiste nell'alimentazione "discontinua" dell'apparecchio che viene riempito e scaricato ad ogni cotta, ogni volta cioè che si distilla una partita di vinacce, uva o frutta. L'apparecchio discontinuo consente al grappaiolo di controllare cotta per cotta la qualità della materia prima decidendo i tempi e i modi relativi alla distillazione, di seguire le operazioni istante per istante e di intervenire al momento opportuno con il taglio delle teste e delle code conservando esclusivamente la parte più pura e migliore del distillato: il cuore. Estraendo goccia a goccia le caratteristiche organolettiche della vinaccia, dell'uva e della frutta utilizzata ogni cotta è un unicum "evento unico".

La distillazione discontinua artigianale esigerebbe – vedi Metodo Nonino - la materia prima fresca fermentata a temperatura controllata seguita immediatamente dalla distillazione evitando nel modo più assoluto l'insilamento e l'utilizzo della colonna di demetilizzazione, oltre a grande conoscenza e professionalità da parte del distillatore. Il distillato ottenuto con alambicco artigianale discontinuo ha costi di lavorazione molto elevati, oltre 10 volte superiori al distillato ottenuto con apparecchio di distillazione industriale continuo.

### L'impianto di distillazione con apparecchio continuo-industriale

è completamente automatico, tarato a priori e prevede una continua ininterrotta alimentazione dell'apparecchio di distillazione con la materia prima. In questi apparecchi la vinaccia, l'uva, la frutta è immessa senza che il distillatore abbia la possibilità di controllarla e di intervenire nel corso della distillazione. Essendo programmato il taglio delle teste e delle code senza tener presente la qualità della materia prima ne deriva che l'acquavite che se ne ottiene sarà neutra, standardizzata, priva di carattere. L'impianto di distillazione continuo di impostazione industriale prevede sempre l'utilizzo della colonna di demetilizzazione, abbate drasticamente i costi di produzione privilegiando la quantità a scapito della qualità.

### Riferito alla distillazione discontinua della Grappa

**L'alcool metilico** si forma in tenore elevato nelle vinacce che subiscono un prolungato insilamento.

**La colonna di demetilizzazione** viene utilizzata nella distillazione sia con apparecchio continuo che discontinuo quando la vinaccia, anziché essere distillata immediatamente dopo la fermentazione, subisce un insilamento prolungato. Tale colonna, oltre ad eliminare l'alcool metilico formatosi nella vinaccia "stravolge le caratteristiche organolettiche della Grappa in quanto insieme con il metilico vengono contemporaneamente scartati una miriade di esteri, di acetalici e di altri microcompensi che caratterizzano piacevolmente la Grappa stessa" (De Rosa/Castagner 1994)



The distillation equipment used in the production of Grappa and other distillates is divided into two types:

- Distillery equipment based on the artisanal batch still
- Distillery equipment based on industrial continuous apparatus

#### Artisanal batch distillation equipment

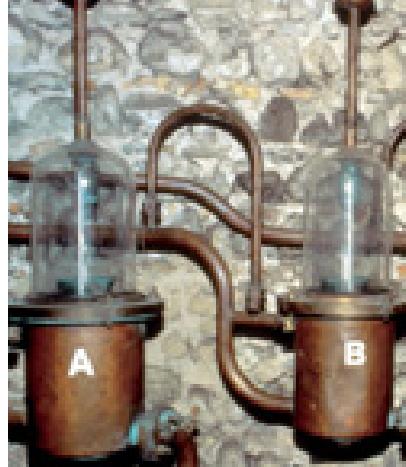
consists of "batch" feeding of the apparatus which is filled up and unloaded each time it is heated for distillation, that is to say that each time a part of the pomace, grapes or fruit is distilled. The batch apparatus allows the master distiller to maintain, on each heating, the quality of the raw material by controlling the temperatures and methods used in relation to the distillation, to follow the operations minute by minute and to intervene at the opportune moment to remove the "heads" and the "tails", retaining only the purest and best part of the distillate: the "heart". By extracting drop by drop the organoleptic characteristics of the pomace, the grapes and the fruit used, each heating or distillation becomes an exceptional "unique event". Artisanal batch distillation - see the Nonino Method - would require a fresh primary product, fermented at controlled temperature and immediately followed by distillation, absolutely avoiding ensilage and the use of the demethylation column, as well as the distiller's great knowledge and professionalism. The distillate obtained with batch steam stills has very high processing costs, over ten times more than the distillate obtained with industrial continuous distillation equipment.

**Distillation equipment based on continuous industrial apparatus** is completely automatic, calibrated in advance and involves the constant feeding of raw material through the distillation machinery. With this kind of apparatus, the pomace, the grapes or the fruit are inserted without the distiller being able to control or intervene in the process during the distillation. As the removal of the "heads" and the "tails" is pre-programmed without thought for the quality of the raw material, this causes the distillate obtained this way to be neutral, standardized and lacking in character. The continuous distillation equipment based on an industrial set-up involves the inevitable use of a demethylation column, drastically reducing production costs by privileging quantity over quality.

#### N.B. With reference to batch distillation Grappa

Methyl alcohol reaches high levels in pomace which undergoes a lengthy period in tanks or silos.

The demethylation column is used in distillation in conjunction with both continuous and batch equipment when the pomace, instead of being distilled immediately after fermentation undergoes a lengthy period in tanks or silos. This type of column, besides eliminating the methyl alcohol formed in the pomace, "radically changes the organoleptic characteristics of Grappa because together with methyl, a great number of esters, acetals and other micro-compounds which pleasantly characterize Grappa itself are removed" (De Rosa/Castagner 1994).



UE®  
DISTILLAZIONE  
DISCONTINUA  
UE®  
BATCH DISTILLATION



#### METODO DI PRODUZIONE NONINO

La distillazione dell'Acquavite d'Uva UE® avviene con gli alambicchi discontinui a vapore creati da Benito Nonino, perfetti per estrarre dalle uve dei diversi vitigni fruttati o aromatici i profumi ed i sapori contenuti nelle uve selezionate.

#### LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA

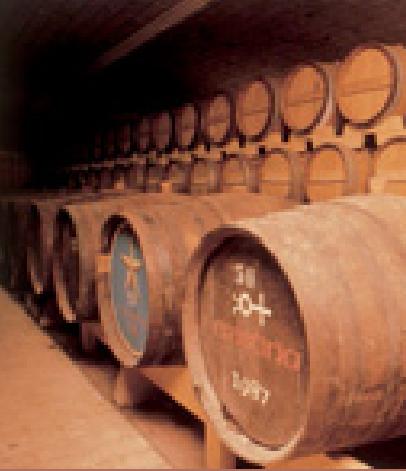
La distillazione dell'uva - UE®, ottenuta dalla Nonino con caldaie a vapore, consente di ottenere un distillato d'uva più caratterizzato rispetto a quello ottenuto con l'uso dell'alambicco sottovuoto. Infatti usando l'alambicco sottovuoto, la pompa che crea il sottovuoto, elimina contemporaneamente all'aria molti aromi, quindi il distillato finale risulta notevolmente impoverito.

#### The Nonino production method

The distillation of Grape Distillate UE® is carried out with the same steam batch stills created by Benito Nonino which are perfect for extracting from the different aromatic or fruity grape varieties their various scents and tastes.

#### The rationale

The distillation of Grape Distillate UE®, which the Noninos perform via the use of small steam boilers, allows them to obtain a distillate with greater character than one which is obtained from a vacuum still. In fact, when using the vacuum still, the pump that creates the vacuum eliminates many of the scents along with the air, thereby creating a considerably impoverished end product.



INVECCHIAMENTO  
AGING



## METODO DI PRODUZIONE NONINO

Dal 1952 le Cantine Invecchiamento delle Distillerie Nonino ospitano piccole botti di legni diversi: oggi ne vantano 1855 in quercia Nevers, Limousin, Grésigne, ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico e Pero che custodiscono le preziose acqueviti Nonino: Grappa e UE®.

## LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA

L'invecchiamento si realizza attraverso il riposo della grappa o distillato in legno che ne modifica il profilo sensoriale sia attraverso l'azione dell'ossigeno che raggiunge l'acquavite attraverso la porosità del legno stesso, sia attraverso l'impatto delle sostanze che il legno rilascia lentamente al prodotto e lo arricchisce. Contrariamente a quanto realizzato dalla maggior parte dei produttori che utilizzano per l'invecchiamento contenitori di grande capacità, oltre ad utilizzare il caramello come colorante e che aggiungono aromi per il gusto, i Nonino hanno scelto l'invecchiamento in piccole botti perché maggiore è il contatto del distillato con il legno e maggiore è l'arricchimento naturale. Tale scelta presuppone maggiori costi sia per l'investimento in barriques, sia per la perdita di distillato (detta anche parte degli angeli) dovuta all'evaporazione naturale del prodotto per la porosità del legno.

### The Nonino production method

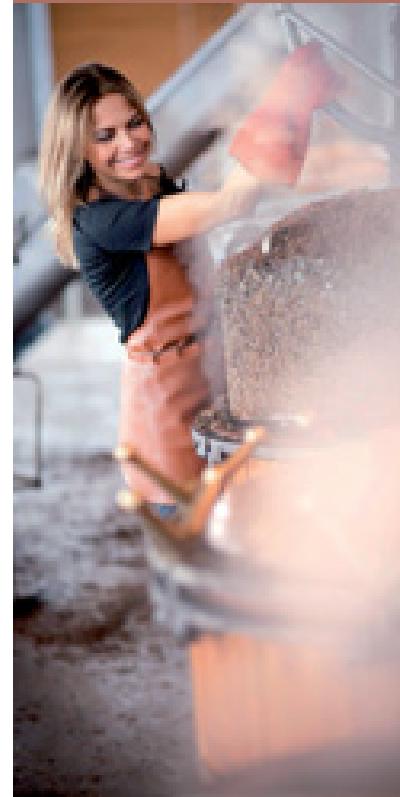
Since 1952, the aging-cellars of the Nonino Distillery have been home to small barrels made of various types of wood: today they boast 1855 made from Nevers, Limousin, Grésigne oak, ex-Sherry barrels and acacia, wild cherry and pear which preserve the precious Nonino distillates: Grappa and UE®.

### The rationale

Aging takes place whilst the Grappa or distillate is resting in wood which alters its sensory profile both by the action of oxygen which reaches the aquavita through the porous nature of the wood itself and by the impact of the substance which the wood releases slowly into the product, thereby enriching it. In contrast to that which is made by the majority of producers who use huge sized containers for aging, caramel as colouring and who add flavourings, the Noninos have chosen to use small barrels for aging because they increase the contact that the distillate has with the wood and they increase the natural enrichment. Such choices presuppose higher costs both because of the investment in barrels and also because of the loss of a small part of the distillate (the angels' share) due to natural evaporation of the product through the pores of the wood.



COSTI DI PRODUZIONE  
PRODUCTION COSTS



## METODO DI PRODUZIONE NONINO

Elevatissimi, anche 10 volte superiori ad una grappa e/o acquavite d'uva prodotte con apparecchio di distillazione continuo industriale.

L'alto costo di produzione è dovuto a: selezione della materia prima, fermentazione controllata, progettazione, realizzazione ed installazione di 73 alambicchi discontinui, alti costi di gestione e grande impiego di personale addetto alla conduzione degli alambicchi stessi. Inoltre l'Acquavite d'Uva UE® creata da Giannola e Benito Nonino nel 1984 essendo un'acquavite giovane, ha bisogno di molta sperimentazione e ricerca, quindi di grandi costi di investimento.

## LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA

Gli investimenti tecnico - tecnologici ed i relativi alti costi di gestione sono indispensabili per ottenere grappa e UE® di altissima qualità. Giannola, Benito, Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino, si occupano in prima persona dell'acquisto della materia prima e seguono le varie fasi della distillazione per garantire in ogni momento la massima qualità del distillato.

### The Nonino production method

The costs are very high, some 10 times more than those associated with Grappa and/or Grape Distillate produced by industrial continuous distillation equipment. The high production costs are due to the primary product selection, controlled fermentation, the design, manufacturing and installation of 73 batch stills, high management costs and considerable personnel costs related to the operation of the stills. In addition, the Grape Distillate UE® created by Giannola and Benito Nonino in 1984, being a comparatively young distillate, needs a lot of experimentation and research which, in turn, requires high investment costs.

### The rationale

Technological investment and high management costs are necessary to obtain top quality Grappa and UE®. Giannola, Benito, Cristina, Antonella and Elisabetta Nonino personally look after the purchase of all the primary materials and they follow all the various phases of distillation to guarantee that the highest quality is achieved at every stage of the process.



QUALITÀ OTTENUTA  
QUALITY ACHIEVED



## METODO DI PRODUZIONE NONINO

Eccellente, con il pregio che, nella produzione di Grappe e UE® Monovitigno®, risulta decisamente netta sia al naso che al palato la corrispondenza al vitigno di origine.

## LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA

Un secolo di vita dedicata alla distillazione nella continua ricerca dell'assoluta qualità ha spinto la Famiglia Nonino a scegliere la strada più difficile, laboriosa e costosa, gratificandola però con la qualità dei distillati ottenuti.

### The Nonino production method

The quality achieved is excellent and, furthermore, the production of this kind of Grappa and Single Varietal UE® Monovitigno® shows how the nose and palate clearly reflect the nature of the original vine variety.

### The rationale

A century of life dedicated to distillation in the constant pursuit of perfect quality has driven the Nonino family to follow the most difficult, laborious and costly path, and the ultimate reward has been the quality of the distillates which they have achieved.

 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



Da sinistra, *from the left*: Elisabetta, Antonella e Cristina Nonino.



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

Oltre Cent'anni  
di distillazione  
con metodo artigianale

Le Distillerie Nonino, uniche al mondo, sono composte da Cinque Distillerie Artigianali con alambicchi discontinui a vapore, per la produzione delle inimitabili Acqueviti Nonino, nel rispetto della tradizione e dei ritmi dell'artigianalità.

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.

*More than a Century  
of distillation using  
artisanal distillation  
methods*

*The Nonino distillery,  
unique in the world,  
is composed of five artisanal  
distilleries with batch steam  
stills, for the production  
of the inimitable Nonino  
Distillates, respecting  
the tradition and the rhythms  
of true craftsmanship.  
The Nonino Family personally  
takes care of the purchase  
of the primary products and  
follows the various phases  
of distillation to guarantee  
the maximum quality  
of the distillate.*



Dal 1952 le Cantine Invecchiamento delle Distillerie Nonino ospitano piccole botti di legni diversi: oggi ne vantano 1855 in quercia Nevers, Limousin, Grésigne, ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico e Pero che custodiscono le preziose acqueviti Nonino: Grappa e UE®. Le Grappe e le Acqueviti invecchiate vengono imbottigliate dopo invecchiamento naturale in barriques, senza aggiunta di aromi e/o coloranti.

*Since 1952 the Nonino Distillery aging cellars have housed small barrels made of a variety of woods: today they boast 1855 barrels made of Nevers, Limousin and Grésigne oak, former Sherry barrels, acacia, wild cherry and pear barrels to preserve the precious Nonino distillates: Grappa and UE®. Nonino aged Grappa and distillates are bottled after a natural aging process in barrels, without the addition of flavours and/or color additives.*

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



## NONINO NEL MONDO / NONINO IN THE WORLD



**Lindt**  
GRAPPA



Rai 5

SETTEMBRE / SEPTEMBER 2009

Dal 2009 con grande successo  
Lindt propone agli amanti del cioccolato la  
pralina alla Grappa Nonino Monovitigno®  
Moscato.

Un guscio di finissimo cioccolato  
fondente che racchiude al suo interno  
tutto il gusto della Grappa Nonino  
Monovitigno® Moscato.

Un incontro perfetto di sapori unici,  
ma soprattutto di alta qualità, ideali  
da condividere con gli amici.

Since 2009 with great success

Lindt offers chocolate lovers the praline  
with Grappa Nonino Monovitigno®  
Moscato.

A cover of very fine dark chocolate  
that contains inside all the taste of  
Grappa Nonino Monovitigno® Moscato.  
A perfect meeting of unique tastes,  
but above all high quality, ideal  
to share with friends.

DICEMBRE / DECEMBER 2012

RAI 5, la Radiotelevisione pubblica  
italiana, dedica un documentario  
di 50 minuti alla Famiglia e alla  
Grappa Nonino:

*Dinastie "Storie, racconti e vicende  
di chi ha fatto e fa grande l'Italia"*,  
per raccontare una parte dell'Italia  
che ha respirato la storia e ne  
ha fatto parte creando qualcosa  
di innovativo, simbolo anche all'estero  
del Made in Italy.

RAI 5 (Italian public Television  
Broadcasting) dedicates to the  
Nonino Family and Grappa  
a documentary of 50 minutes:  
*Dynasties "Stories, tales and events  
of people that have made and are  
making Italy great"* to tell of a part  
of Italy that has breathed history  
and has been part of it creating  
something innovative, a symbol of the  
Made in Italy also abroad.



How It's Made

Discovery CHANNEL



GIUGNO / JUNE 2014

La Grappa Nonino viene presa come  
esempio ed icona della Grappa  
artigianale in **"How It's Made"**  
(Come è fatto), il famoso documentario  
in onda sulla rete Americana  
di **Discovery Channel**, il canale  
tematico che soddisfa ogni curiosità.

Grappa Nonino is taken as an example  
and icon of artisanal Grappa  
in **"How It's Made"**, the famous  
documentary broadcast on the  
American network of **Discovery Channel**,  
the thematic channel that satisfies  
all sorts of curiosities.

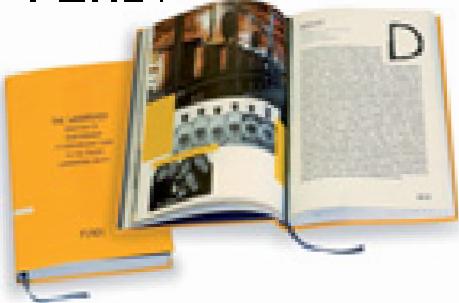
NOVEMBRE / NOVEMBER 2014

Per il secondo anno consecutivo  
la Grappa Nonino si aggiudica il titolo  
di **'miglior Grappa'** dalla rivista  
austriaca **falstaff**.

Dopo lo straordinario successo della  
**Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit**,  
premiata nel 2013 con 99 punti  
su 100, ora è la volta della  
**Grappa Nonino Riserva 8 Years in barrique** a cui, con **94 punti su 100**,  
la prestigiosa rivista austriaca assegna  
il titolo di **'bester Grappa'**  
(miglior Grappa).

For the second year in a row Grappa  
Nonino gains the title of **"best grappa"**  
from the Austrian magazine **falstaff**.  
After the extraordinary success of **Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit**,  
awarded in 2013 with 99 points out of  
100, now it is the time of **Grappa Nonino Riserva 8 Years in barrique** which, with  
**94 points out of 100**, the prestigious  
Austrian magazine acknowledges with the  
title of **"bester Grappa"** (best Grappa).

FENDI



DICEMBRE / DECEMBER 2010

Fendi presenta *The Whispered Directory of Craftsmanship* **La prima guida alle eccellenze del Made in Italy** dove si racconta l'Italia del fatto a mano: **Nonino**, Borsalino, Maserati, Riva, Fendi, Venini, .... Brand diversi per provenienza, ma accomunati da una grande **passione** per l'artigianalità, per l'attenzione ai dettagli, per un mix di tradizione e innovazione che convergono in un prodotto unico.

Fendi presents *The Whispered Directory of Craftsmanship* **The first guide to the excellence of the Made in Italy** where Fendi tells the history of handmade in Italy: **Nonino**, Borsalino, Maserati, Riva, Fendi, Venini, .... Brands with different places of origin, but joined by a great **passion for craftsmanship**, for the attention to details, for a mix of tradition and innovation that converge in a unique product.

GIUGNO / JUNE 2012

F. Paul Pacult, definito dalla rivista *Forbes* "il più autorevole esperto di distillati degli Stati Uniti", riconferma la **Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit** fra i Top distillati al mondo nella "Hall of Fame" del prestigioso trimestrale **SPIRIT JOURNAL**.  
*F. Paul Pacult defined by Forbes "America's foremost expert on distilled spirits", reconfirms **Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit** among the extraordinary distillates in the "Hall of Fame" of the prestigious quarterly SPIRIT JOURNAL.*



"Quando l'assaggio mi fa ancora venire i brividi lungo la schiena. La Grappa archetipo di questa generazione e probabilmente anche di una o due generazioni future. Il più armonioso distillato a base di grappa non invecchiato che io conosca. **Superlativa; un elisir di assoluta grandezza**".  
*"Still sends chills down my spine when I taste it. The prototypical grappa of this generation and probably of one to two generations to come. The most harmonious unaged grape-based spirit that I know. Superlative; an elixir of the top echelon".*

F. PAUL PACULT, SPIRIT JOURNAL



COMITATO LEONARDO  
ITALIAN QUALITY COMMITTEE

LEO  
NAR  
DO

DICEMBRE / DECEMBER 2003

Il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi consegna a Giannola e Benito 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".

The President of the Italian Republic, Carlo Azeglio Ciampi, awards Giannola and Benito Nonino the prestigious **Leonardo Prize for Italian Quality** for **"the absolute Quality level, Research and Innovation..."** The Noninos are considered the true Ambassadors for Italian Grappa throughout the world."

6 DICEMBRE / DECEMBER 2003

Il *New York Times* e l'*International Herald Tribune* dedicano alla famiglia Nonino il **Saturday Profile "A Dinamo and her Daughters turn leftovers to Gold"** in occasione dei Trent'anni della creazione della **Grappa Monovitigno® Nonino**.



14 DICEMBRE / DECEMBER 2014

Il più autorevole quotidiano tedesco, il **Frankfurter Allgemeine** celebra l'eccellenza e l'innovazione Nonino con un'intervista alla "più famosa famiglia italiana produttrice di Grappa" attraverso la straordinaria storia e la scoperta dei segreti che rendono la Grappa Nonino **The Legendary Grappa**!



The most influential German newspaper, the **Frankfurter Allgemeine** celebrates the **Nonino** excellence and innovation with an interview to the "most famous Italian family of Grappa producers" through the exceptional story and the discovery of the secrets that make Grappa Nonino **The Legendary Grappa**!

NATO PER LA VALORIZZAZIONE DELLA CIVILTÀ CONTADINA  
ESTABLISHED TO SUSTAIN THE VALUES OF RURAL CULTURE

## bando di concorso

### PREMIO NONINO BARTATELLA D'ORO - «RISIT D'AUR»

Nel Nonino, distillatori in Friuli, istituiamo un bando di concorso volta a stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni friulani: Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe e Fumet (Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe e Fumet). A essi va aggiunta la Ribolla gialla d'Istria.

Assegneremo un prezzo di un milione di lire e la barbatella d'oro al vitigno che avrà potuto dimostrare il migliore impianto, anche se di proporzioni limitate, di uno o più vigneti sopra elencati. Migliore in base all'esposizione, alla piacitura, habitat e a una selezione che tenga conto delle caratteristiche del terreno, testi d'impianto, tipo d'allevamento, posatura, superficie coltivata. Sarà anche tenuto conto della cura generale riservata all'impianto secondo le tradizioni storiche dei vitigni spesi.

Al secondo e al terzo vitigno classificati sarà assegnata la barbatella d'oro.

Istituiamo inoltre una borsa di studio di lire 500.000 (cinquemila lire) da assegnare, unicamente alla barbatella d'oro, al migliore studio, di carattere sia tecnico sia storico, relativo ai vitigni Ribolla gialla, Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe e Fumet.

A tale borsa di studio potranno concorrere studiosi, tecnici e giornalisti.

Nel giudizio finale si terrà conto dell'impegno che il candidato avrà profuso, dalla data del presente bando, in favore dei succitati vitigni.

La commissione incaricata di giudicare sia il valore tecnico degli impianti, sia quello degli studi presentati, sarà composta da tecnici, studiosi e giornalisti del ramo.

Le segnalazioni degli impianti ci dovranno pervenire presso la distilleria Nonino, in Pescoto, entro il 15-9-1975.

Gli studi, sempre presso la distilleria Nonino in Pescoto, ci dovranno pervenire entro il 10-11-1975.

**29 Novembre 1975** Con lo scopo di "stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani" in via d'estinzione, Giannola e Benito Nonino istituiscono il **Premio Nonino Risit d'Aur**, ottenendo nel 1983 l'autorizzazione comunitaria al reimpianto di Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe e Ribolla Gialla in purezza.

Nel 1977 al Premio Nonino Risit d'Aur viene affiancato il **Premio Nonino per la Letteratura**.

Nel 1984 viene istituito il **Premio Internazionale Nonino** riservato ad uno scrittore straniero pubblicato in Italia.



**29<sup>th</sup> November 1975** With the aim of "stimulating, awarding and having officially acknowledged the ancient autochthonous wine varieties of Friuli" that are dying out, Giannola and Benito Nonino create the **Nonino Risit d'Aur Prize**, obtaining in 1983 the authorization of the European Community to replant Schioppettino, Pignolo and Ribolla Gialla in purity.

In 1977 the Nonino Risit d'Aur Prize is joined by the **Nonino Prize for Literature**.

In 1984 the **International Nonino Prize** is created and it is reserved to a foreign writer published in Italy.

Il Premio Nonino, dalla sua prima edizione nel 1975,  
ha anticipato per ben cinque volte le scelte dei Nobel.

*Ever since its first edition in 1975, the Nonino Prize  
has anticipated 5 times the choice of the Nobel prize  
laureates.*



RIGOBERTA  
MENCHÙ

Premio Speciale  
Nonino 1988

Nobel Peace  
Prize 1993

V.S.  
NAIPAUL

Premio  
Internazionale  
Nonino 1993

Nobel Prize  
in Literature  
2001

TOMAS  
TRANSTRÖMER

Premio  
Internazionale  
Nonino 2004

Nobel Prize  
in Literature  
2011

MO YAN

Premio  
Internazionale  
Nonino 2005  
a 'un Maestro  
del nostro  
Tempo' 2013

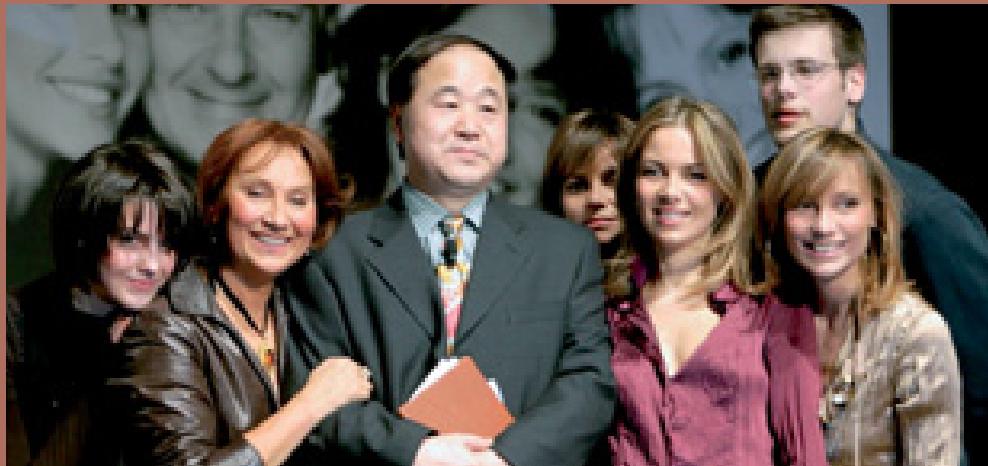
Nobel Prize  
in Literature  
2012

PETER HIGGS

Premio Nonino  
a 'un Maestro  
del nostro  
Tempo' 2013

Nobel Prize  
in Physics 2013

MO YAN  
Premio Internazionale Nonino 2005  
Nobel Prize in Literature 2012



[...] Tutti quelli che hanno bevuto Grappa ricorderanno per sempre il suo sapore, perché è un sapore mozzafiato. La grappa è un distillato dal carattere ben distinto, ha lo stesso entusiasmo scoppitante della famiglia Nonino e la stessa romantica passione; può far sorgere sentimenti eroici e sollecitare lo spirito creativo. [...] Nel mio romanzo Sorgo rosso ho già raccontato di come "mia nonna" producesse il distillato di sorgo e di come, terminata la produzione, quelle persone si mettessero a cantare a squarcia voce:

"A settembre facciamo il miglior distillato. Il buon distillato. / Se berrai il nostro distillato non ti verrà la tosse / Se berrai il nostro distillato ti sentirai forte / Se berrai il nostro distillato non avrai paura di niente. / Se berrai il nostro distillato non ti inginocchierai neanche davanti all'imperatore..."

Anche quello era un distillato prodotto dalle donne per gli uomini. La grappa della famiglia Nonino ha in comune con il distillato di sorgo del mio villaggio natale lo stesso spirito eroico con in più un tocco di raffinatezza e signorilità. [...]

[...] All those who have drunk Grappa will remember its taste forever, because it is a breathtaking taste. Grappa is a distillate with a well marked character, it has the same echoing enthusiasm of the Nonino family and the same romantic passion; it may give birth to heroic feelings and stimulate creative spirit. [...] In my novel Red Sorghum I have already told of how "my grandmother" produced sorghum distillate and of how, after finishing the production, those people started singing at the top of their voice:

"In September we make the best distillate. The good distillate. / If you drink our distillate you won't get a cough / If you drink our distillate you will feel stronger / If you drink our distillate you won't be afraid of anything. / If you drink our distillate you won't kneel in front of anyone, even the emperor..."

That was a distillate produced by women for men too. The grappa of the Nonino family has in common with the sorghum distillate of my home village the same heroic spirit with the addition of a touch of refinement and elegance. [...]

Un distillato fatto dalle donne testo dedicato alla famiglia Nonino da Mo Yan

A distillate produced by women to the Nonino Family dedicated text by Mo Yan



28



Le distillerie Nonino imbottigliano esclusivamente Grappa e Acquaviti ottenute da materie prime fresche, distillate con metodo artigianale nei propri alambicchi discontinui a vapore a Ronchi di Percoto. Le Grappe e le Acquaviti invecchiate vengono imbottigliate dopo invecchiamento naturale in barriques, senza aggiunta di coloranti.

*The Noninos bottle exclusively*

*Grappa and distillates made from fresh raw materials which have been distilled using the artisanal method in their own batch steam stills at Ronchi di Percoto. The Nonino aged Grappa and distillates are bottled after a natural aging process in barrels, without color additives.*

OLTRE CENT'ANNI  
DI DISTILLAZIONE  
CON METODO ARTIGIANALE.  
MORE THAN A CENTURY  
OF DISTILLATION  
USING ARTISANAL  
DISTILLATION METHODS.

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)



## COME DEGUSTARE I DISTILLATI NONINO. HOW TO TASTE NONINO DISTILLATES

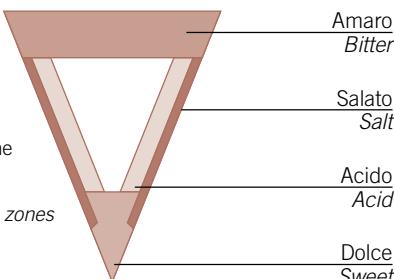
Vorremmo darvi qualche suggerimento su come degustare e apprezzare i nostri distillati. Sia che preferiate un certo tipo di grappa, una UE®, un distillato di frutta o di miele, utilizzate un bicchiere da assaggio adatto, dal disegno aperto a corolla di tulipano per scoprire le meravigliose caratteristiche dei distillati Nonino. I distillati di grande qualità dovrebbero avere una temperatura fra 10° - 14° e non devono mai essere gelati.

La Grappa e le Acqueviti invecchiate invece vanno servite a temperatura ambiente in particolare bicchiere ampio tipo ballon. 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.

We would like to give you some suggestions as to how to taste and appreciate our distillates. Whether your preference is for a certain type of Grappa, UE®, honey distillate or fruit distillate, you should use an appropriate tasting glass with an open tulip shape in order to capture the wonderful character of Nonino distillates. Top quality distillates should be served at a temperature between 10° and 14°C and they should never be frozen, whereas aged Grappa and grape distillates should be served at room temperature in special balloon shaped glasses. It is crucial to let them rest for a few minutes in the glass: on exposure to oxygen the perfumes are enhanced and the nose/palate harmony is perfected. It is important to start with the distillate which has the lowest alcoholic content and to work up in sequence towards the higher quality distillates.



Le quattro zone  
del gusto  
della lingua.  
*The four taste zones  
of the tongue.*



Versate 20 ml di distillato nel bicchiere. Quindi prendete il bicchiere senza 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.

In the correct tasting order, those distillates with particularly delicate flavours should be tasted first before moving on to any which are more aromatic and ultimately concluding with any specially old examples. Pour 20ml into your glass. Once this is done, pick up the glass without shaking the liquid, raise it to your nose and sniff the most volatile part of the distillate, the delicate perfume of fresh fruit, berries or grapes. Next shake the contents of your glass gently and breathe in the bouquet once more. Try to pick out the many different aromatic qualities. Take a deep breath of fresh air before taking a small sip of the distillate. At this stage you will experience almost an explosion of aromatic flavours with spicy, warming effects. After drinking the distillate, an extraordinary and intense combination of flavours will stay with you for several minutes.

# THE LEGENDARY GRAPPA FROM ITALY

**Panorama**, 20 Dicembre 1973

## IL BUON VINO

di/by **Luigi Veronelli**

*Picolit, Picolit, che sgnappa!*

Giannola e Benito Nonino, in Percoto, il primo dicembre, hanno distillato la grappa di Picolit. Buon Dio, dicensi che non ne ero emozionato, mentirei!  
(...)

Sul mezzogiorno di quel primo dicembre (...) dagli sfiatatoi è uscita, cristallina, la grappa. Ho teso il bicchiere, l'ho raccolta, l'ho guardata in trasparenza, controluce, gioioso già del suo vivere.  
A lungo l'ho scaldata nel tepore della mano. A lungo ne ho aspirato il profumo: estenuato e acuto, allo stesso tempo, a memorare – più che illuminazione, un lampo – il miele d'acacia, le mele cotogne mature, i fichi appena staccati.  
(...)

Durante lenti incantati minuti mi ha ripetuto, nel rigore d'inverno, l'estivo racconto di miele d'acacia, di mele cotogne mature, di fichi appena staccati.

–

*Picolit, Picolit, what grappa!*

*Giannola and Benito Nonino, in Percoto, on December 1<sup>st</sup>, distilled Picolit Grappa. Good Lord, if I said I was not deeply moved, I'd lie.  
(...)*

*At about noon on that December 1<sup>st</sup> (...) grappa got out of the still, crystalline.  
I held out the glass, collected it, looked at it in transparency, up to the light, joyful just because it lived.*

*I warmed it long in the warmth of my hand.  
For long time I breathed its fragrance: exhausted and sharp, at the same time, to remind – more than illumination, a lightning – acacia honey, ripe quince apples, and figs just picked up.  
(...)*

*During slow, enchanted minutes it told me again, in the rigours of winter, the summer tale of acacia honey, ripe quince apples, and figs just picked up.*



# GRAPPA

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

**It is the oldest and most traditional distillate of Northern Italy. It is obtained by distilling the solid part of grapes: pomace.**

**1° dicembre 1973,** Benito e Giannola Nonino, nel rispetto della tradizione, rivoluzionavano 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. Il successo è tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

**On 1<sup>st</sup> December 1973,** Benito and Giannola Nonino, respectful of tradition, revolutionize the way of producing, introducing, and packaging Grappa in Italy and throughout the world. They create the single varietal Grappa, the Monovitigno® Nonino, by distilling the pomace of the Picolit grape on its own. The success is so great that Italian and foreign distillers feel compelled to follow the Nonino model.

+

## GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO®

*Creata nel 1973 da Giannola e Benito Nonino, è ottenuta in quantità limitata distillando la vinaccia di uve selezionate in base all'unicità del vitigno e della zona di produzione, Cru. Le confezioni sono realizzate a mano, utilizzando ampolle soffiate a mano volante e millesimate.*

*Created in 1973 by Giannola and Benito Nonino, it is obtained in limited quantity by distilling the pomace of grapes which have been selected according to the uniqueness of the vine and the production zone or Cru. The packaging is hand-made, comprising hand-blown and specially dated bottles.*

## Picolit Cru

- 50% vol

*Vinacce selezionate di uva Picolit Cru Vigna Nonino, Buttrio, Friuli. Il Picolit è un'uva spargola, autoctona friulana, molto rara che soffre di aborto floreale. Aristocratica e cristallina, al naso ricorda il favo d'api colmo di miele, evidente il profumo dei fiori d'acacia, di mele cotogne mature. In bocca netta conferma degli odori con l'aggiunta di sapore di crosta di pane. Persistente.*

*Picolit grape pomace is selected from the Nonino Vineyard in Buttrio, Friuli. Picolit is a very rare, typical varietal of Friuli and has a proclivity to shatter. Aristocratic and pure, on the nose it is reminiscent of ripe honeycomb and it expresses the scent of acacia flowers and quince. On the palate there is a clear confirmation of the nose with the additional flavour of bread crust. Persistent.*

## Fragolino Cru

- 45% vol

*Vinacce selezionate di uva Fragola Vigna Nonino, Buttrio, Friuli. Particolare, aromatic. Ricorda il mirtillo e i frutti di bosco. Fragola grape pomace is selected from the Nonino Vineyard in Buttrio, Friuli. Individual, aromatic, the bouquet captures the scent of blueberries and forest fruits.*

## Müller Thurgau Cru

- 45% vol

*Vinacce selezionate di uva Müller Thurgau Cru Val di Cembra - Trentino. Elegante e fruttata. Sentore di albicocca, di mela e profumo del glicine in fiore. Müller Thurgau grape pomace is selected from the Val di Cembra Cru in Trentino. Elegant and fruity. It has the scent of apricots, apple and wisteria in bloom.*



#### Ribolla Gialla Cru

• 45% vol  
Vinacce selezionate di uva Ribolla Gialla Cru Vigna Nonino, Buttrio, Friuli.  
Elegante, fresca e leggermente floreale.  
*Ribolla Gialla grape pomace is selected from the Nonino Cru Vineyard in Buttrio, Friuli. Elegant, fresh and lightly floral.*

#### Sauvignon Blanc Cru

• 45% vol  
Vinacce selezionate di uva Sauvignon Blanc Cru Collio Friulano.  
Aromatica, profumo di vaniglia, di pane, di fiore di sambuco e di peperoncino verde.  
*Sauvignon Blanc grape pomace is selected from the Collio Friulano Cru. Aromatic, with vanilla, bread, elderflower and green pepper on the nose.*

#### Schioppettino Cru

• 45% vol  
Vinacce selezionate di uva Schioppettino Cru Vigna Nonino in Buttrio, Friuli. Ampia e rotonda con profumo di spezie.  
*Schioppettino grape pomace is selected from*

**+**

**I VIGNETI NONINO, GRAPPE MONOVITIGNO®**,  
Si distinguono dai Cru Monovitigno® per la provenienza della vinaccia di singolo vitigno legata a più zone vocate di produzione e per la tecnica di confezionamento, non manuale.

*This type of grappa differs from the Cru Monovitigno® Grappa by the fact that the pomace comes from a single grape variety which is linked to more dedicated production zones and by the non hand-made bottling technique.*

*the Nonino Vineyard in Buttrio, Friuli.  
Mouth-filling and round with a spicy perfume.*

#### Terrano Cru

• 45% vol  
Vinacce selezionate di uva Terrano Cru Carso. Di grande personalità. Profumo di lampone, mirtillo e ribes nero.  
*Terrano grape pomace is selected from the Carso Cru. A great personality. It exhibits raspberries, blueberries and blackcurrants on the nose.*

#### Verduzzo Cru

• 45% vol  
Vinacce selezionate di uva Verduzzo Cru Colli Orientali del Friuli. Elegante e secca, con sentore di miele amaro, uva passita e semi di finocchio.  
*Verduzzo grape pomace is selected from the Colli Orientali Cru in Friuli. Elegant and dry with the scent of bitter honey, dried grapes and fennel seeds.*

**1973 -2013** Quarant'Anni fa i Nonino crearono la Grappa Monovitigno® e la trasformarono da Cenerentola a Regina dei distillati!

**1973-2013** Forty years ago the Noninos created Grappa Monovitigno® and turned it from Cinderella into a Queen of distillates!

Grappa Nonino Monovitigno® in **Limited Edition**

per celebrare i 40 anni della rivoluzione Nonino: la distillazione delle vinacce di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino. Il Prosecco bianco, il Moscato, il Merlot, il Prosecco Riserva in barriques, lo Chardonnay in barriques proposte in edizione limitata per brindare a un successo straordinario.  
*Grappa Nonino Monovitigno® in Limited Edition*

*to celebrate the 40 years of the Nonino revolution: the distillation of the pomace from a single vine, Monovitigno® Nonino. Il Prosecco bianco, il Moscato, il Merlot, il Prosecco Riserva in barriques, lo Chardonnay in barriques, offered in limited edition to toast an extraordinary success.*



**Grappa Nonino Il Merlot**  
Vincitrice Mondiale della categoria Brandy, Grappa e Acquaviti  
*World Winner in the category Brandy, Grappa and Eau-de-vie*





**Lo Chardonnay Bianco**  
**Grappa Monovitigno® • 41% vol**

Vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide di uva Chardonnay. Fine, morbida e elegante con sentore di mela golden e crosta di pane fresco.

*White Chardonnay  
The pomace, collected when it is fresh and soft, is selected from the Chardonnay grapes. Refined, soft and elegant with a scent of golden apples and freshly baked bread.*

**Lo Chardonnay in barriques**  
**Grappa Monovitigno® • 41% vol**

Vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide, di uva Chardonnay. Leggermente ambrata per un breve passaggio in barrique, fine ed elegante, ricorda il profumo di pane, di vaniglia e di pasticceria. In bocca sentore di cioccolato e mandorle appena sgusciate.

*The pomace, collected when it is fresh and soft, is selected from Chardonnay grapes.*

*Lightly amber after a short time spent in barrique, refined and elegant, it has a scent reminiscent of bread, vanilla and pastry. On the palate there are notes of chocolate and newly shelled almonds.*

**Il Merlot**

**Grappa Monovitigno® • 41% vol**

Vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide, di uva Merlot. Cristallina, morbida e rotonda con sentore di petali di rosa e noccioli di ciliegia. Al naso, la freschezza del bouquet, ricorda il momento della pigiatura del mosto.

*The pomace, collected when it is fresh and soft, is selected from Merlot grapes. Pure, soft and round with scents of rose petals and cherry stones.*

*On the nose, the freshness of the bouquet, recalls the smell of grape must being pressed.*

**Il Moscato**

**Grappa Monovitigno® • 41% vol**

Vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide, di uva Moscato.

Elegante, aromatico, morbida e sensuale con sentore di rose, salvia e vaniglia.

*The pomace, collected when it is fresh and soft, is selected from Muscat grapes.*

*Elegant, aromatic, soft and sensual with the perfume of roses, sage and vanilla.*

**Il Prosecco Bianco**

**Grappa Monovitigno® • 38% vol**

Vinacce selezionate,

raccolte fresche e morbide, di uva Prosecco. Elegante, fresca e leggera con una vena di dolcezza che ricorda il delicato profumo dei fiori di acacia e di mela golden.

*White Prosecco*

*The pomace, collected when it is fresh and soft, is selected from Prosecco grapes. Elegant, fresh and light with a vein of sweetness reminiscent of acacia flowers and Golden Delicious apple.*

**Il Prosecco Riserva**

**Grappa Monovitigno® • 41% vol**

**Invecchiata in barriques**

**Aged in barriques**

Vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide, di uva Prosecco. Colore ambrato con riflessi dorati per l'invecchiamento in barriques di oltre 18 mesi.

Morbida e floreale con note di mandorla e mela verde che sfumano in un leggero sentore di vaniglia e cioccolato.

*Carefully selected pomace from Prosecco grapes is used when it is soft and fresh. It has got amber color with gold touches reflecting the time spent in barriques for over 18 months. It is soft and floral with notes of almond and green apple which fade into a light scent of vanilla and chocolate.*

*Superb on the nose, soft on the palate, and*



**Il Friulano**

**Grappa Monovitigno® • 41% vol**

Vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide, di uva Friulano. Elegante, fruttata, fresca e speziata con sentore di mandorla amara.

*The pomace, collected when it is fresh and soft, is selected from Friulano grapes.*

*Elegant, fruity, fresh and spicy with a bitter almond scent.*

*it stimulates by virtue of the particular elegance which is inherent in vines of such noble origin.*

**•+ GRAPPA NONINO ANTICACUVÉE® RISERVA Invecchiata in barriques**

**Aged in barriques • 43% vol**

AnticaCuvée® Riserva è un meditato blend di grappe nate dall'accurata selezione di pregiate vinacce, distillate con alambicco artigianale e invecchiata, da oltre 3 a 20 anni, in piccole botti di quercia del Limousin ed ex-Sherry.

*AnticaCuvée® Riserva is a precise blend of Grappas made from carefully selected, fine pomace, distilled using artisanal stills and aged, from 3 to 20 years, in small Limousin oak barrels or former Sherry barrels.*

*Ambrata, di grande ricchezza aromatica, sentore di spezie, di brioche e di pasticceria, arancia e frutta candita.*

*Calda, vellutata e persistente, in bocca conferma le sfumature aromatiche con aggiunta di note fruttate di albicocca, vaniglia e mandorla amara.*

*Amber, possessing great*

*aromatic richness, a scent of spices, of brioche and pastries, orange and candied fruits. Warm, velvety and persistent, its aromatic shades are backed up with additional apricot fruit notes, vanilla and bitter almond.*

**•+ GRAPPA NONINO RISERVA 8 YEARS in barriques • 43% vol**

Meditato blend di Grappe Monovitigno® Moscato, Friulano, Merlot, Schioppettino e vinacce delle vigne del Friuli, invecchiata 8 anni in piccole botti di quercia Limousin, Nevers ed ex-Sherry. Ricca e sensuale, con sentore di albicocca, canditi e uva passa. Note di cioccolato e marzapane.

Bottiglia in vetro nero, tagliato a mano 'alla mola a diamante', catenina argentata. Confezione singola in cofanetto di legno laccato nero e decorato in color oro.

**Produzione limitata e numerata.**  
*Is a well thought blend of Grappas from Monovitigno® pomace of Moscato, Friulano, Merlot, Schioppettino and of the vineyards of Friuli, aged*





*8 years in small Limousin, Nevers and ex-Sherry oak barrels. Rich and sensual with scent of apricot, candied fruit and raisins. Notes of chocolate and marzipan.*  
*Black glass bottle, "diamond wheel" hand cut, silver thin chain. Single bottle black lacquered and gold color decorated wooden case.*  
**Limited and numbered production.**

**GRAPPA NONINO VENDEMMIA Millesimata**  
• 40% vol  
Armoniosa unione di grappe Monovitigno distillate separatamente, di vinacce fresche e morbide di Monovitigno® Pinot, Prosecco e Malvasia.  
Al naso è morbida e leggermente aromatica, floreale, con sentori di pasticceria, in bocca persistente e di grande personalità.  
*A harmonious union of single varietal Grappas which have been distilled separately, made from the soft, fresh pomace from Pinot, Prosecco, and Malvasia Monovitigno® grapes. On the nose it is soft, lightly aromatic, floral and*

*has a scent of pastries. On the palate it is persistent and has a big personality.*

#### GRAPPA NONINO VENDEMMIA RISERVA DI ANNATA®

• 41% vol  
Meditato blend di grappe nate dall'accurata selezione di preggiate vinacce, distillate con alambicco artigianale e invecchiate oltre 18 mesi in piccole botti di quercia del Limousin ed ex-Sherry. Di colore ambrato con riflessi dorati, è elegante e persistente, con sentori di vaniglia, di pasticceria e cioccolato.

*Blend of Grappa made from carefully selected, fine pomace, distilled using artisanal batch steam stills and aged more than 18 months in small Limousin oak barrels and ex-Sherry barrels. Amber, luminous with golden shadows. Elegant and persistent, with pastry, chocolate and vanilla scent.*

#### GRAPPE TRADIZIONE NONINO

Distillate da vinacce fresche e morbide, con metodo artigianale discontinuo a vapore.  
*Distilled from fresh, soft pomace, using artisanal steam distillation method.*

##### Grappa Tradizione Nonino

• 41% vol  
Grappa bianca ottenuta da selezione di vinacce di uve bianche e di uve rosse. Tipica ed elegante.  
*White Grappa obtained from a selection of the pomace of white and red grapes. Typical and elegant.*

##### Grappa Tradizione Nonino

• 50% vol  
Grappa bianca ottenuta da selezione di vinacce di uve bianche e di uve rosse. Tipica ed elegante.  
*White Grappa obtained from a selection of the pomace of white and red grapes. Typical and elegant.*

##### Vuisinâr® Riserva

• 41% vol  
Vinacce rosse selezionate delle Grave e dei Colli del Friuli.  
Invecchiamento in piccole



botti di ciliegio selvatico, vuisinâr, legno dolce. Dolce, morbida e delicata.  
*Red pomace selected from Grave and Colli del Friuli.*  
*Aging: in small vuisinâr wild cherry barrels, sweet wood. Sweet, soft and delicate.*

**Optima®** • 41% vol  
Vinacce selezionate delle Grave e dei Colli del Friuli.  
Invecchiamento in piccole botti di rovere. Elegante con leggero sentore di vaniglia caratteristico del legno.  
*Pomace selected from Grave and Colli del Friuli.*  
*Aging: in small durmast oak barrels. Elegant with a light scent of vanilla, characteristic of the wood.*

##### Friulana alla Ruta

• 43% vol  
Vinacce selezionate delle vigne Friulane, erba ruta - Ruta Graveolens L. - coltivata biologicamente nell'orto della famiglia Nonino. Erbacea e tipica, proprietà digestive.  
*Pomace selected from the Friulano vineyard area, herb of grace - Ruta Graveolens L. - organically*

cultivated in the Nonino family's famous orchard. Herbaceous and typical, digestive properties.

##### Grappa Nonino 43°

**Friulana** • 43% vol  
Vinacce selezionate delle vigne Friulane. Tipica, giustamente alcolica, profumo di crosta di pane e liquirizia. Bevuta liscia o nel drink **NoninoTonic®**, ideato dai Nonino, fresco dissetante e facile da preparare a base di Grappa Nonino. Il **NoninoTonic®** è un nuovo modo di bere la Grappa Nonino.



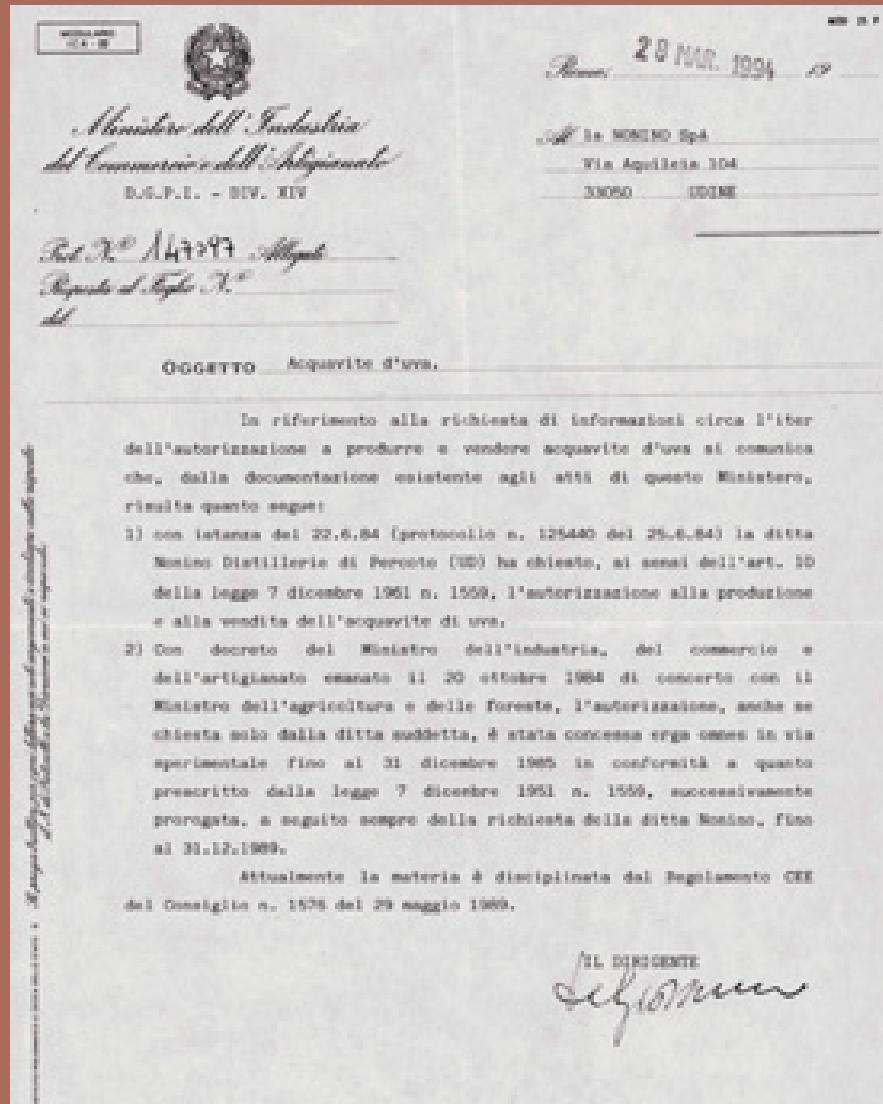
Pomace selected from the vineyards in Friuli. Typical, properly alcoholic, fragrance of bread crust and licorice.

Neat or mixed in the drink **NoninoTonic®**, created by Nonino, fresh, thirst quenching and easy to prepare based on Grappa Nonino. The **NoninoTonic®** is a new way of drinking Grappa Nonino!



**NONINOTONIC®**  
ideato dai / created by Nonino

NEL 1984 I NONINO CREANO L'ACQUAVITE D'UVA ÙE®  
IN 1984 THE NONINOS CREATE THE ÙE® GRAPE DISTILLATE.



Il 20 ottobre 1984 il Ministero dell'Industria di concerto con il Ministero dell'Agricoltura e della Sanità autorizza la distillazione dell'uva su specifica richiesta delle Distillerie Nonino.  
On October 20<sup>th</sup>, 1984 the Ministry of Agriculture together with the Ministries of Industry and Health authorized the distillation of grapes under specific request of the Nonino Distilleries.



### 27 Novembre 1984

I Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'**Acquavite d'Uva: ÙE®**. Ancora una volta il successo è tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino. L'Autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M. 20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino. L'Acquavite d'Uva UE® racchiude in se l'eleganza del distillato di vino e il carattere della Grappa.

### 27<sup>th</sup> November 1984

The Noninos mark a new turning point, they distil the whole grape and create **ÙE® Grape Distillate**.

Once more the success is so great that Italian and foreign distillers are induced to follow the Nonino model. The Ministerial Authorization for the production of the Grape Distillate (D.M. 20.10.84) is granted upon specific request of the Noninos. The **ÙE® Grape Distillate** contains the elegance of the wine distillate and the character of grappa.



UE®  
L'Acquavite d'Uva  
Grape Distillate

UE / Uva in lingua Friulana  
UE / Grape in the language of Friuli

**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 - pag. 42) è concessa su specifica richiesta dei Nonino. L'Acquavite d'Uva racchiude in se l'eleganza del distillato di vino e il carattere della grappa. Il successo di questo distillato negli anni è stato tale di indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

**On 27<sup>th</sup> November 1984**, the Noninos mark a new turning point. They distil the whole grape and create the Grape Distillate, UE®, by distilling the skin, pulp and grape juice in a single operation. Ministerial authorization for the production of Grape Distillate (D.M.20.10.84 - page 42) is granted following a specific request by the Noninos. The Grape Distillate contains the elegance of wine distillate and the character of grappa. The success of this distillate over the years has been such that it has persuaded Italian and foreign distillers to follow the Nonino model.



I VIGNETI NONINO  
UE® MONOVITIGNO®  
PER I CENT'ANNI  
NONINO

Si distinguono dai Cru Monovitigno® per la provenienza dell'uva di singolo vitigno legata a più zone di produzione e per la tecnica di confezionamento, non manuale.

*This type of grape distillate differs from the Cru Monovitigno® by the fact that the single grape varieties are linked to more dedicated production zones and by the non hand-made bottling technique.*

Il Fragolino di  
NONINO  
Monovitigno®  
1984 - 2014  
UE

Selezione di uve Fragolino, raccolte fresche a giusta maturazione. Elegante, fresca e leggera con una vena di dolcezza che ricorda il mirtillo e i frutti di bosco.

*A selection of recently harvested Fragolino grapes, picked at the correct level of ripeness. Aromatic,*

*reminiscent of blueberries and forest fruits.*

La Malvasia di Nonino  
UE® Monovitigno®

• 38% vol  
Selezione di uve Malvasia, raccolte fresche a giusta maturazione. Fresca, cristallina, lievemente aromatica. Ricorda l'albicocca e la pera.

*A selection of recently harvested Malvasia grapes, picked at the correct level of ripeness. Fresh, pure, lightly aromatic.*

*It is reminiscent of apricot and pear.*

Il Prosecco di Nonino  
UE® Monovitigno®

• 38% vol  
Selezione di uve Prosecco, raccolte fresche a giusta maturazione.

Elegante, fresca e leggera con una vena di dolcezza che ricorda il delicato profumo dei fiori.

*A selection of recently harvested Prosecco grapes, picked at the correct level of ripeness.*

*Elegant, fresh and light with*

*a vein of sweetness which is suggestive of a delicate floral perfume.*

Il Sauvignon di Nonino  
UE® Monovitigno®

• 38% vol  
Selezione di uve Sauvignon, raccolte fresche a giusta maturazione. Tipica, speziata con profumo di pasticceria e leggero gusto di peperone verde.  
*A selection of recently harvested Sauvignon grapes, picked at the correct level of ripeness. Typical, spicy with a smell of pastry and a light taste of green pepper.*

UE® UVABIANCA®  
MONOVITIGNI®

• 38% vol  
Selezione di uve bianche Monovitigno® Moscato, Malvasia e Ribolla raccolte fresche a giusta maturazione per mantenere intatti i profumi e i sapori dei vitigni d'origine. Fresca, fragrante, cristallina e leggermente aromatica.  
*A selection of recently*



harvested white grapes, of different single vines Muscat, Malvasia and Ribolla, picked at the correct level of ripeness in order to preserve the perfumes and flavours of the original vine variety. Fresh, fragrant, pure and lightly aromatic.

**UE® UVAROSSA® MONOVITIGNI®**  
• 38% vol  
Selezione di uve rosse Monovitigno® Schioppettino, Refosco e Fragolino raccolte fresche a giusta maturazione per mantenere intatti i profumi e i sapori dei vitigni d'origine. Morbida e vellutata, di grande ricchezza aromatica con sentori di frutti di bosco e leggermente speziata. A selection of recently harvested red grapes, of different single vines, Schioppettino, Refosco and Fragolino picked at the correct level of ripeness in order to preserve the perfumes and flavours of the original vine variety. Round, velvety, possessing great aromatic richness reminiscent of forest fruit and a scent of spices.



#### UE® Nonino Anniversary Riserva Monovitigni® Invecchiata oltre 5 anni in barriques Aged more than 5 years in barriques

- 43% vol  
È un'armoniosa unione di Acquaviti d'uva Monovitigno® Ribolla, Moscato, Merlot e Malvasia, distillate con metodo artigianale e invecchiata oltre 5 anni in barriques di Limousin, Nevers ed ex-Sherry.

Unica per armonia ed eleganza; contraddicendo la letteratura sull'invecchiamento in legno che suggerisce di mettere ad invecchiare in barriques distillati neutri, mantiene le eleganti caratteristiche fruttate e floreali dei vitigni Ribolla, Moscato e Malvasia ai quali dà corpo la pienezza del vitigno Merlot. Riserva is an harmonious blend of selected Monovitigno® Grape distillates obtained from Ribolla, Moscato, Merlot and Malvasia varieties, distilled following the artisanal method and aged for over

5 years in barriques made of Limousin, Nevers oak and ex-Sherry barrels. Unique for its elegance and harmony, it contradicts the books about aging in barriques, which usually command the placement in wood of the uncharacterized distillates, because it maintains the elegant, fruit and flower scents typical of vines as Ribolla, Moscato and Malvasia, ripened by the full flavour of Merlot vine.

#### UE® NONINO CRU MONOVITIGNO®

UE® Cru Monovitigno® è ottenuta in quantità limitata distillando uve selezionate in base all'unicità del vitigno della zona di produzione, Cru e corrisponde perfettamente al vitigno di origine. La confezione è realizzata a mano utilizzando bottiglie soffiate a mano volante, millesimate, con tappo e segnalivello in vetro di Murano, colorate secondo la varietà del vitigno. UE® Single Varietal Cru is obtained in limited quantities by distilling grapes

which have been selected according to the uniqueness of the vine and the area of production or Cru and it reflects perfectly the vine variety from which it originates.

The packaging is hand-made, comprising individually blown and specially dated bottles which have stoppers and level markers made of Murano glass, coloured according to the vine variety.

#### Cabernet Franc Cru

- 43% vol  
Selezione di uve Cabernet Franc Cru Grave del Friuli raccolte fresche, a giusta maturazione. Tipica, erbacea, leggermente aromatica con sentore di pepe nero e verde. A selection of recently harvested Cabernet Franc grapes from Friuli, picked at the correct level of ripeness. Typical, herbaceous, lightly aromatic with a scent of black and green pepper.

#### Fragolino Cru

- 43% vol  
Selezione di uve Fragolino Cru Vigna Nonino in Buttrio, Friuli raccolte fresche a giusta maturazione. Particolare, aromatica, ricorda il mirtillo e i frutti di bosco. A selection of recently harvested Fragolino grapes from the Nonino Cru vineyard in Buttrio, Friuli, picked at the correct level of ripeness. Particular, aromatic, reminiscent of blueberries and forest fruits.

#### Moscato Giallo Cru

- 43% vol  
Selezione di uve Moscato giallo Cru Besenello in



Vallagarina-Trentino raccolte fresche a giusta maturazione. Delicata e aromatica con sentore di rosa, ricorda il moscato, la foglia di ribes nero, il profumo della marmellata d'uva mentre cuoce sul fuoco e del vino passito.

A selection of recently harvested yellow Muscat grapes from the Besenello Cru in Vallagarina-Trentino, picked at the correct level of ripeness. Aromatic, fresh and flowery, with a nose reminiscent of May rose petals.

#### Müller Thurgau Cru

- 43% vol  
Selezione di uve Müller-Thurgau Cru Val di Cembra-Trentino raccolte fresche a giusta maturazione.

Elegante e fruttata, evidente sentore di albicocca, di mela, e del glicine in fiore. A selection of recently harvested Müller Thurgau grapes from Val di Cembra Cru in Trentino, picked at the correct level of ripeness. Elegant and fruity with a pronounced smell of apricot, apple and wisteria in bloom.

#### Verduzzo Cru

- 43% vol  
Selezione di uve Verduzzo Cru Ramandolo-Friuli raccolte fresche a giusta maturazione.

Elegante e secca con sentori di miele amaro e semi di finocchio.

A selection of recently harvested Verduzzo grapes from Ramandolo Cru in Friuli, picked at the correct level of ripeness. Elegant and dry with the scent of bitter honey and fennel seeds.



**UE®  
NONINO  
RISERVE DI ANNATA  
INVECCHIATE  
IN ECCELLENZA  
14 E 18 ANNI  
IN BARRIQUES**

nelle cantine invecchiamento della Famiglia Nonino.  
**Uniche per innovazione e ricerca.**

*UE® Nonino Vintage Reserve, aged in excellence for 14 and 18 years in barriques in the Nonino family's cellars.*

*They are unrivalled in terms of innovation and research.*

**UE® LA RISERVA  
DEI CENT'ANNI  
NONINO  
INVECCHIATA 14 ANNI  
AGED FOR 14 YEARS**

• 45% vol  
Vendemmia 1995  
Messa in barriques  
il 03 settembre 1998

Prelevata il  
13 novembre 2012  
litri anidri 240 pari  
a litri 530, pari a 750  
ampolle da 700 ml.

**Harvest 1995**  
*Put into barriques  
on 03<sup>rd</sup> September 1998  
Drawn from barriques  
on 13<sup>th</sup> November 2012  
240 anhydrous liters which  
is equivalent to 530 liters  
or 750 flasks of 700 ml.*

Dal 27 settembre 1998, per festeggiare con gli amici estimatori i Cent'anni di distillazione, la famiglia Nonino preleva ogni anno, dalle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta 4 barriques di UE® invecchiata 14 anni in barriques di Nevers, Limousin ed ex-Sherry: è UE® La Riserva 'dei Cent'anni'.

*Since 27<sup>th</sup> September, 1998,  
to celebrate one hundred years  
of distillation with their  
discerning esteemed friends,  
every year the Nonino family  
takes 4 barriques of UE®  
which have been aged for  
14 years in Limousin, Nevers  
and ex-Sherry barriques  
from the cellars of Cristina,  
Antonella and Elisabetta.  
This becomes UE®  
La Riserva 'dei Cent'anni'.*

**Sensazione visiva**  
Ambrata intensa, limpida,  
invitante.



**Sensazione olfattiva**  
Al naso è morbida, viva e completa con sfumature di spezie, zafferano, cannella, curry, noce moscata e profumo di frutta secca e di mandorle appena sgusciate.

**Sensazione gustativa**

Netta conferma delle sfumature aromatiche. Morbida, rotonda, vellutata e persistente.

*Visual impression*

*Intense amber, clear, inviting.*

*Olfactory impression*

*It is soft on the nose, lively and topped off with a range of spices, saffron, cinnamon, curry, nutmeg and the smell of dried fruits and newly shelled almonds.*

*Taste impression*

*Clear confirmation  
of aromatic range. Round,  
velvety and persistent.*

**litri anidri 171 pari  
a litri 380, pari  
a 540 ampolle da 700 ml.**

**Harvest 1992**

**Put into barrique No. 105  
made of Limousin on 14<sup>th</sup> July  
1993 Drawn on 15<sup>th</sup> July 2011  
171 anhydrous liters which  
is equivalent to 380 liters  
or 540 flasks of 700 ml.**

**Sensazione visiva**

Ambra con riflessi color rame, limpida e vellutata.

**Sensazione olfattiva**

Intensa con note fruttate, sentore di albicocca e mela, leggera confettura che si unisce alla vaniglia, mandorla, frutta secca e cioccolato. Molto persistente.

**Sensazione gustativa**  
Avvolgente e speziata con leggero sentore di legno aromatico e di lunga persistenza.

*Visual impression*  
Amber with copper shades,  
clear and velvety.

*Olfactory sensation*

*Intense, fruity, apricot and apple overtones with light fruit jam scents, vanilla, almond, dried fruit and chocolate hints.*

*Very persistent.*

*Taste impression*  
Enveloping and spicy, with light notes of aromatic wood, long persistence.

**UE® RISERVA  
MONOVITIGNO®  
VERDUZZO CRU  
COLLI ORIENTALI  
DEL FRIULI  
INVECCHIATA 18 ANNI  
AGED FOR 18 YEARS**

• 45% vol  
Vendemmia 1992  
Messa nelle barrique n.105  
di quercia Limousin  
il 14 luglio 1993  
Prelevata il 15 luglio 2011

+

**COLLEZIONE NONINO  
UE® ACQUAVITE D'UVA  
CRU MONOVITIGNO®  
PICOLIT • 48% vol**

27 novembre 1984, i Nonino segnano una nuova svolta distillando l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva. 1° dicembre 1984, per sottolineare la preziosità di questa nuova acquavite, i Nonino chiedono a Venini, Maestro Vetraio in Murano, di soffiare a mano volante una bottiglia con inserita una murrina raffigurante il grappolo d'uva. Ha inizio così la preziosa Collezione Nonino UE® Acquavite d'Uva Cru Monovitigno® Picolit, che di anno in anno sarà custodita in bottiglie millesimate realizzate a mano volante da Venini, Baccarat e Riedel.

Uva Picolit Cru Vigna Nonino in Buttrio/Friuli.

Produzione limitatissima.

Il Picolit è il vitigno più nobile del Friuli, è un'uva bianca spargola che soffre di aborto floreale.

*On 27<sup>th</sup> November, 1984, the Noninos marked a new turning point. They distilled the whole grape and created the Grape Distillate.*

*On 1<sup>st</sup> December, 1984, to highlight the preciousness*

*of this new distillate, the Noninos asked Venini, the Master Glassmaker in Murano, to hand-blown a bottle with an image of a bunch of grapes contained within the glass. This was the beginning of the precious Nonino Collection UE® Grape Distillate Cru Monovitigno® Picolit which is stored every year in specially dated, hand-blown bottles by Venini, Baccarat and Riedel. Picolit grapes from the Nonino Cru vineyard in Buttrio, Friuli. Very limited production. The Picolit is the noblest vine of Friuli. It is a white grape that has a proclivity to shatter.*

**Sensazione visiva**  
Cristallina.

**Sensazione olfattiva**

Ampia di eccezionale eleganza, al naso ricorda il favo d'api colmo di miele di fiori di campo, il profumo dei fiori d'acacia, delle mele cotogne mature e dei fichi appena raccolti.

**Sensazione gustativa**  
Aristocratica e senza uguali, con netta conferma dei profumi. Persistente.

**Visual impression**  
Crystal clear.

**Olfactory impression**  
Mouth-filling and exceptionally elegant, on the nose it is reminiscent of a honeycomb full of wild flower honey, the scent of acacia blossom, ripe quince and recently picked figs.  
**Taste impression**  
Aristocratic and without equal, the palate clearly confirms the olfactory impression. Persistent.

La Collezione Nonino conta oggi 27 esemplari per un valore nominale che supera i 30.000,00 Euro. Alcuni pezzi, ad oggi introvabili, sono stati battuti da Christie's a Londra nel 2000, a 2.531,00 Euro / Vendemmia 1990, 2.664,00 Euro / Vendemmia 1989 e nel 2001 alla Finarte di Milano a 2.169,00 Euro / Vendemmia 1984.

*The Nonino Collection currently consists of 27 individual pieces with a nominal value exceeding 30.000,00 Euros. Some pieces which are no longer available were auctioned at Christie's in London in 2000 and fetched 2.531,00 Euros (1990 harvest), 2.664,00 Euros (1989 harvest) and in 2001 at the Milan Finarte 2.169,00 Euros (1984 harvest) was the eventual price achieved.*

1984/1990 design F. Vattolo / 1991/2009 design L. Cendali



Photo G.Businello

NOVEMBRE 2010, la Collezione Nonino UE® Acquavite d'Uva Cru Monovitigno® Picolit Alto Artigianato dello "Spirito" entra nella Collezione Permanente del Design Italiano del Triennale Design Museum

**T** La Triennale di Milano  
Design Museum





Le **Ampolle Nonino** sono imbottigliate a mano e sono necessari molti ulteriori passaggi manuali per completarne la confezione contenuta in un cofanetto in legno con interno color argento.  
The Nonino 10 liter flasks are hand bottled and many other manual passages are necessary to complete its packaging contained in a wooden case with silver colored interior.

ESEMPLARI NUMERATI  
E IMBOTTIGLIATI A MANO  
EDIZIONE LIMITATA  
IN VENDITA SOLO  
SU PRENOTAZIONE  
NUMBERED AND HAND  
BOTTLED PIECES  
LIMITED EDITION  
SOLD BY RESERVATION ONLY



## AMPOLE NONINO [ 10 litri ]

**Ampolla**  
Ø 19 cm / h. 39 cm / h. 34,5 cm  
**Pipetta/Pipette**  
Base 32 x 11 cm, h. 60 cm

**Ampolla Grappa Cru Monovitigno® Picolit**  
Ampolla 10 litri serigrafata in platino, con tappo in metallo placcato argento. Cofanetto in legno di ciliegio con interno color argento.  
*Platinum silk-screen printed 10 liter flask, with silver plated stopper.  
Cherry wood case with silver colored interior.*

**GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® da uve passite PICOLIT • 50% vol**  
**THE LEGENDARY GRAPPA FROM ITALY**

Cru Vigna Nonino in Buttrio, Friuli. [vedi pag./see pag. 35]

Nell'**eccezionale confezione da 10 litri in vetro soffiato**, sono disponibili con l'elegante pipetta, in versione grigio o bianco perlato, in vetro per alimenti, completa di supporto in plexiglass, che permette di prelevare e dosare la giusta quantità di distillato per poter degustare e apprezzare al meglio tutte le sue caratteristiche.

In the **exceptional 10 liter blown glass bottle**, they are available with an elegant pipette, made of food safe glass, including a plexiglass holder, which allows drawing and dosing the right quantity of the distillate in order to taste and appreciate all its characteristics at the best.

**Ampolle Grappa Cru**  
'40 anni di Grappa Monovitigno® Nonino' serigrafate in platino e con tappo in ottone o rame. Cofanetto in legno di ciliegio con interno color argento.  
*'40 years of Grappa Monovitigno® Nonino' platinum silk-screen printed flasks with brass or copper stopper.  
Cherry wood case with silver colored interior.*

**GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® da uve passite PICOLIT • 50% vol**  
**THE LEGENDARY GRAPPA FROM ITALY**

Cru Vigna Nonino in Buttrio, Friuli. [vedi pag./see pag. 35]

**GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® FRAGOLINO • 45% vol**  
Cru Vigna Nonino in Buttrio, Friuli. [vedi pag./see pag. 35]

**GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® RIBOLLA • 45% vol**  
Cru Vigna Nonino in Buttrio, Friuli. [vedi pag./see pag. 36]

**GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® VERDUZZO • 45% vol**  
Cru Colli Orientali del Friuli. [vedi pag. / see pag. 36]

**GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® SCHIOPPETTINO • 45% vol**  
Cru Vigna Nonino in Buttrio, Friuli. [vedi pag./see pag. 35]





Le **Imperiali Nonino** sono imbottigliate a mano e sono necessari molti ulteriori passaggi manuali per completarne la confezione contenuta in un cofanetto in legno con interno color argento o oro.

The **Nonino Imperials** are hand bottled and many other manual passages are necessary to complete its packaging contained in a wooden case with silver or gold colored interior.

IN VENDITA SOLO  
SU PRENOTAZIONE  
SOLD BY RESERVATION ONLY

## IMPERIALI NONINO

[ 6,3 litri ]

**Imperiale**  
Ø 19 cm / h. 39 cm / h. 34,5 cm  
**Pipetta/Pipette**  
Base 32 x 11 cm, h. 60 cm

•+  
**GRAPPA NONINO ANTICACUVÉE® RISERVA**  
*Invecchiata in barriques da 3 a 20 anni*  
*Aged in barriques from 3 to 20 years • 43% vol*  
[vedi pag. / see pag. 35]  
203 litri anidri pari a  
75 **Imperiali numerate**  
da 6,3 l in vetro soffiato,  
decorate in oro a caldo  
24 carati e glitter, con tappo  
in cristallo e oro 24 carati.  
203 anhydrous liters equal to  
75 **numbered Imperials**  
6,3l in blown glass, 24 carat  
warm gold and glitter  
decorated, with glass and 24  
carat gold stopper.

Nell'**eccezionale confezione da 6,3 litri in vetro soffiato**, sono disponibili con l'elegante pipetta, in versione grigio o bianco perlato, in vetro per alimenti, completa di supporto in plexiglass, che permette di prelevare e dosare la giusta quantità di distillato per poter degustare e apprezzare al meglio tutte le sue caratteristiche.

In the **exceptional 6,3 liter blown glass bottle**, they are available with an elegant pipette, in the pearl grey or white version, made of food safe glass, including a plexiglass holder, which allows drawing and dosing the right quantity of the distillate in order to taste and appreciate all its characteristics at the best.

### IL MERLOT

- 41% vol

[vedi pag. / see pag. 38]

### IL MOSCATO

- 41% vol

[vedi pag. / see pag. 38]

### LO CHARDONNAY *in barriques*

- 41% vol

[vedi pag. / see pag. 38]

### IL PROSECCO bianco

- 38% vol

[vedi pag. / see pag. 38]



**UE® NONINO**  
*Anniversary*  
**RISERVA MONOVITIGNI®**  
*Invecchiata oltre 5 anni in barriques*  
*Aged more than 5 years in barriques*

• 43% vol  
[vedi pag. / see pag. 46]

20 **Imperiali numerate**  
da 6,3 l in vetro soffiato,  
decorati in oro a caldo  
24 carati e glitter, tappo  
in cristallo e oro 24 carati.  
**20 numbered Imperials**  
6,3l in blown glass,  
warm gold and glitter  
decorated, with glass and  
24 carat gold stopper.

**AMARO NONINO**  
**QUINTESSENTIA®**  
• 35% vol  
[vedi pag. / see pag. 62]  
In bottiglia di vetro  
soffiato e decorato in oro  
a caldo 24 carati.  
Tappo in ottone lucidato.  
*In 24 carat gold decorated*  
*hand blown bottle.*  
*Polished brass stopper.*



## JEROBOAM NONINO

[ 3 litri ]

Jeroboam  
Ø 11cm / h. 52cm

**GRAPPA NONINO**  
**MONOVITIGNI®**  
*Vendemmia Millesimata*  
*e Vendemmia*  
**Riserva di Annata®**  
[vedi pag. / see pag. 40]

Presentate nello speciale  
formato da 3 l in bottiglia  
di vetro decorato con serigrafia  
a colori e glitter. Impreziosite  
dalla chiusura, realizzata  
a mano, con ceralacca  
e sigillo Nonino.

*Presented in the special 3l glass  
bottle decorated with color  
and glitter silk screen printing.  
Made precious by the  
handmade stopper with sealing  
wax and Nonino seal.*



# GIOIELLO®

Distillato di Miele  
Honey Distillate

La produzione di GIOIELLO®, distillato di miele, è limitatissima in quanto strettamente condizionata dalla qualità del miele che deve assolutamente provenire da ambienti ecologicamente puri.

The production of GIOIELLO®, the honey distillate, is very limited as it is strictly influenced by the quality of the honey which must come from ecologically pure environments.

**GIOIELLO®**  
**Distillato di miele**  
**Millesimato • 37% vol**  
inebriante, persistente,  
leggermente aromatico:  
la quintessenza del miele.  
*Dated honey distillate*  
*Intoxicating, persistent,  
lightly aromatic, the  
quintessence of honey.*

**GIOIELLO®**  
**Distillato di miele**  
**d'Acacia • 37% vol**  
elegante, raffinato,  
corrisponde perfettamente  
ai profumi e ai sapori  
del miele di acacia. Tipico.  
*Acacia honey distillate*  
*Elegant and very delicate.*  
*It perfectly corresponds to the  
scent and taste of acacia honey.*



Dopo anni di ricerche i Nonino presentano l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele in tutte le sue varietà di gusti, dal miele d'acacia al miele di agrumi, da quello di castagno al miele di agrumi. Il Distillato di Miele, GIOIELLO®, si presenta trasparente, cristallino, secco o morbido o aromatico e varia per una infinità di sfumature di profumi e di sapori strettamente legati al miele d'origine.

After years of research, the Noninos introduced the aquavitae obtained by the distillation of pure honey of all flavour types, from acacia blossom to citrus fruit, from chestnut to citrus tree honey. The Honey Distillate, GIOIELLO®, is transparent, crystal clear, dry or soft or aromatic and it changes through an infinite range of perfumes and flavours which are unfailingly linked to the honey from which it originates.

**GIOIELLO®**  
**Distillato di miele**  
**di Agrumi • 37% vol**  
di grande intensità aromatica,  
profumo che ricorda  
le zagara e i frutti succosi  
dei giardini mediterranei.  
*Citrus fruit honey distillate*  
*With a big aromatic intensity,  
its perfume recalls the  
scent of orange and lemon  
flowers and the juicy fruit  
of Mediterranean gardens.*

**GIOIELLO®**  
**Distillato di miele**  
**di Castagno • 37% vol**  
particolare, sentore  
di spezie.  
*Chestnut honey distillate*  
*Particular with a scent  
of spices.*

**GIOIELLO®**  
**Distillato di miele**  
**di Girasole • 37% vol**  
particolare ed elegante,  
dal sapore antico.  
*Sunflower honey distillate*  
*Particular and elegant,  
taste of the past.*

**GIOIELLO®**  
**Distillato di miele**  
**di Millefiori • 37% vol**  
intenso e persistente,  
netto riconoscimento  
del miele di millefiori.  
*Wildflower honey distillate*  
*Intense and persistent,  
a clear recognition  
of wildflower honey.*

**GIOIELLO®**  
**Distillato di miele**  
**di Tarassaco • 37% vol**  
delicato e leggero ricorda  
la primavera.  
*Dandelion honey distillate*  
*Delicate and light,  
reminiscent of spring.*

Temperatura ottimale 10°  
o in bicchiere ghiacciato.  
*Recommended temperature 10°  
or served in an iced glass.*



# FRUT®

Acquavite di frutta  
Fruit distillate

Produzione limitatissima  
Very limited production

## Pirus® Nonino / Williams

• 43% vol  
acquavite di pere Williams selezionale dalla Val Venosta - Alto Adige. Intensa, profumo di pera Williams, netto riconoscimento del frutto.  
*Distillate made from Williams pears from Val Venosta - Alto Adige. Intense scent of Williams pears and a clear expression of the fruit.*



Prodotta secondo l'antica tradizione di Famiglia. È ottenuta distillando frutta fresca, molto caratteristica, raccolta a giusta maturazione in zone votate per mantenere intatto nel distillato il profumo e il sapore del frutto d'origine.

Produced according to the ancient Nonino Family tradition. It is obtained by distilling very characteristic fresh fruits, harvested at the correct level of ripeness in suitable areas in order to preserve in the distillate the scent and the taste of the fruit of origin.

## Prunus® Nonino / Sliwovitz

• 43% vol  
acquavite di prugne selezionate di Dro - Trentino e dei Colli Orientali del Friuli. Elegante e speziata con profumo di mandorla, tipico del frutto.  
*Distillate made from plums from Dro - Trentino and Colli Orientali del Friuli. Elegant and spicy, with an almond scent that is typical of the fruit.*

## Acquavite di Lamponi dalla Valle dei Mocheni - Trentino

• 43% vol  
Elegante e delicata, intenso profumo di lampone, netto riconoscimento del frutto.  
*Distillate made from wood raspberries. Elegant and delicate, with intense scent of raspberry and a clear expression of the fruit.*

## Cerasus® Nonino / Kirsch

• 43% vol  
acquavite di ciliegie Marasche selezionate. Delicata ed elegante con profumo di nocciolo, tipico del frutto.  
*Distillate made from Marasche cherries. Delicate and elegant with the scent of hazel, typical of the fruit.*

## Acquavite di Albicocche di Silandro - Val Venosta

• 43% vol  
Elegante e delicata, sentore di mandorla, netto riconoscimento del frutto.  
*Distillate made from apricot. Elegant and delicate, with intense scent of almond and a clear expression of the fruit.*

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



# LIQUORI

Liqueurs

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

*Created from the union of Antonio Nonino's ancient recipe with the Nonino Family's experience of the art of distillation.*

**Amaro Nonino Quintessentia® • 35% vol**  
Elegante con straordinario sentore di erbe di montagna, nobilitato da UE® Acquavite d'Uva invecchiata in barriques.

*It is an elegant liqueur with an extraordinary fragrance of mountain herbs made all the more special by the presence of UE® aged in barriques.*



Quando e come degustare  
Amaro Nonino Quintessentia®  
Servito nel tumbler con ghiaccio e fetta d'arancia, oppure con ghiaccio tritato e fogliolina di menta come stupendo aperitivo.  
Liscio, a completamento di un pranzo, come digestivo o in fantastici cocktail. Oppure NoninoPunch® aromatico e speziato.

*When and how to drink  
Amaro Nonino Quintessentia®  
Serve in a tumbler with ice and a slice of orange or with crushed ice and a sprig of mint to make a stunning aperitif, or as a digestive, at room temperature, to complete the meal or in fabulous cocktails. Otherwise NoninoPunch® aromatic and spicy.*

**Prunella® Nonino**

**Mandorlata • 33% vol**

Liquore di prugna morbido e delicato con sentore di mandorla amara, nobilitato dalla presenza di Acquavite di Prugna.

*It is a light and delicate Prune liqueur with an exceptional perfume of bitter almond made all the more special by the presence of Prune Distillate.*



Da sinistra, from the left:  
Elisabetta, Antonella  
e Cristina Nonino.



Grappa, UE® Acquavite d'uva, Gioiello® Distillato di miele, Pirus® Acquavite di pere Williams e Amaro Nonino Quintessentia® in fantastici cocktail creati per Nonino da mixologist internazionali: da degustare in compagnia per festeggiare un anniversario o da sorseggiare aspettando l'arrivo di un amico, 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 di una serata romantica!

Grappa, UE® Grape Distillate, Gioiello® Honey Distillate, Pirus® Williams Pear Distillate and Amaro Nonino Quintessentia® in fabulous cocktails created for Nonino by international mixologists: to taste in company to celebrate an anniversary or to sip waiting for a friend to come, to relax after a working day or before making a declaration of love, while listening to your favorite music or as the perfect beginning of a romantic evening!



Oltre un Secolo di vita, caratterizzato da innovazione, professionalità e capacità di superare le sfide, hanno fatto nascere Grappa Cru Monovitigno®, l'Acquavite d'Uva, ÙE® e GIOIELLO®, il distillato di miele, aprendo nuove strade nel mondo della distillazione.



Benito, Giannola, Cristina, Antonella e Elisabetta Nonino.

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. Con questa determinazione affronta il terzo millennio e Vi attende a Ronchi di Percoto in distilleria, per brindare e scoprire insieme l'arcano mondo della distillazione.

More than a century of life, characterised by innovation, professionalism and the ability to overcome challenges, has given birth to Grappa Cru Monovitigno® (single grape variety Grappa), the Grape Distillate ÙE® and GIOIELLO® the Honey Distillate, thereby achieving a new level in the world of distillation.

The Nonino family takes personal responsibility for the choice of raw materials and follows all the various phases of the distillation process in order to guarantee the distillate's best quality. With such determination, it faces the third millennium and awaits your visit to the distillery in Ronchi di Percoto in order to raise a glass with you and to discover together the ancient world of distillation.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

 APPUNTI DI DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





Photo M. Pazz

*“...Per decenni la Grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia...”*

*Gli italiani più ‘in’ e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano.  
Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta...”*

## **NONINO** Distillatori in Friuli dal 1897

33050 Percoto  
Udine / Italy

Tel. +39 0432 676331  
Fax +39 0432 676038  
[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
[info@nonino.it](mailto:info@nonino.it)



*“...Through uncounted decades, grappa was little more than a cheap, portable form of central heating for peasants in northern Italy... Fancier Italians, and most foreigners, disdained it. But that was before the Noninos of Percoto came to prominence...”*

R.W. Apple Jr.  
**The New York Times**  
December 31<sup>st</sup>, 1997

Seguici su / Follow us on

