

# Recensione **Digitale.it**

Dal 2017, il portale di riferimento a 360 gradi per recensioni e notizie.



**S**e siete alla ricerca di un'esperienza unica e indimenticabile nel mondo delle grappe, vi vogliamo parlare della nostra visita a **Borgo Nonino** e della **Boutique** con tour della **Distilleria**.

Abbiamo avuto l'opportunità di scoprire questo luogo incantevole, immerso nella campagna friulana a Persereano (UD), grazie alla professionalità e all'esperienza delle due guide che ci hanno accompagnato durante la visita.

OFFERTA



**Distillerie Nonino, Grappa Nonino**  
**Vendemmia, Invecchiata 18 Mesi in...**

- Gusto: Colore limpido e...
- Materia prima: Pregiate...
- Distillazione artigianale in...
- Invecchiamento naturale di...
- Degustazione: Va servita a...

★★★★★

~~23,20 EUR~~ -2,80 EUR **20,40 EUR** ✓prime

[Acquista su Amazon](#)

Ultimo aggiornamento 2024-02-27 / Link di affiliazione / Immagini da Amazon Product Advertising API

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

0003368

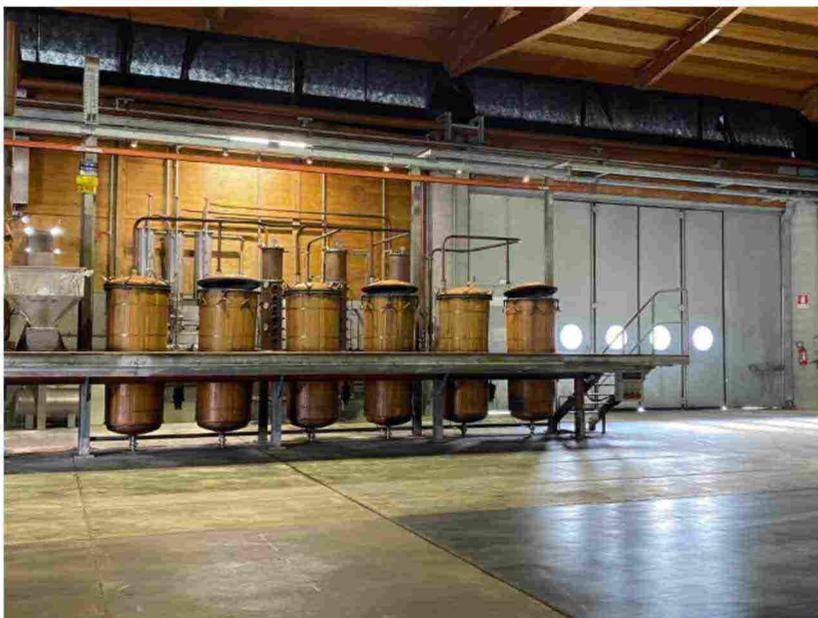
## Esperienza



Borgo **Nonino** è un complesso composto da 7 fabbricati rurali di cui i più antichi risalgono all'età napoleonica e sono adibiti a cantina invecchiamento Grappa e Amaro sotto sigillo. Da qui la nostra visita è iniziata con la distilleria, a 500 metri dal borgo, al limite dei 10 ettari di bosco realizzato da Benito con le essenze del bosco friulano e costeggianti la Ciclovía Alpe Adria che arriva al mare.

Successivamente abbiamo potuto osservare da fuori le cantine di invecchiamento e infine abbiamo avuto il piacere di degustare le grappe e gli amari, accompagnate da un aperitivo finale nella boutique del borgo.

## Distilleria



*Gli alambicchi presenti nella distilleria*

Le Distillerie **Nonino**, uniche al mondo, si compongono di cinque distillerie artigianali, ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore in rame, per la produzione delle inimitabili Acquaviti **Nonino**, nel rispetto della tradizione e dei ritmi della vera 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.

Le guide ci hanno spiegato tutto il processo di realizzazione della grappa a partire dalla ricerca e gestione della materia prima, che proviene da vitigni autoctoni e selezionati, alla distillazione, che avviene entro 24 ore dalla raccolta, alla commercializzazione su base internazionale, che ha reso famose le grappe **Nonino** in tutto il mondo.

Abbiamo potuto osservare da vicino gli alambicchi, le caldaie, i serbatoi e le bottiglie, e apprezzare il lavoro artigianale e la passione che contraddistinguono questa famiglia di distillatori.

## Cantine di invecchiamento



*Le cantine di invecchiamento delle grappe*

Dopo la visita alla distilleria, le guide ci hanno fatto visitare le cantine di invecchiamento, dove abbiamo potuto ammirare le barrique di legno dove attualmente avviene il processo, e ci hanno spiegato le caratteristiche e le differenze tra le varie tipologie di invecchiamento anche in base alle proprietà del legno utilizzato.

Le Grappe, le ÛE e le Acquaviti di frutta **Nonino** Invecchiate e Riserva da sempre seguono un invecchiamento naturale in barriques e piccole botti sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli nei 7 Magazzini Invecchiamento Grappa delle Distillerie **Nonino** e vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti.

Tutte le movimentazioni in entrata e in uscita, delle Grappe, delle ÛE e delle Acquaviti di frutta sottoposte a invecchiamento, sono rintracciabili sui registri della **Nonino** vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Oggi i 7 Magazzini Invecchiamento Grappa **Nonino** custodiscono 2620 barriques e piccole botti di legni diversi tra cui Quercia Nevers, Quercia Limousin, Quercia Grésigne, Quercia ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico, Frassino e Pero, tostatura tradizionale ed artigianale protocollo **Nonino**.

I **Nonino** imbottigliano esclusivamente Grappe, ÛE e Acquaviti di frutta ottenute da materie prime fresche, distillate 100% con metodo artigianale nei propri alambicchi discontinui a vapore in rame a Ronchi di Percoto.

Ci hanno anche rivelato che sono in piano di realizzazione nuove cantine di invecchiamento per aumentare la produzione di grappe barricate, che sono un prodotto molto richiesto dal mercato.

## Degustazione



Il momento della degustazione

La degustazione la parte finale della visita dove, è stata effettuata in una sala interna alla boutique, adibita per eventi e conferenze, con molti posti a sedere adibiti con diversi assaggi di grappa tra cui le tipologie monovitigno Merlot e Chardonnay, due assaggi di barricata (6 e un'altra 12 mesi) e un amaro che ci è stato dato in conclusione.

Ogni assaggio era accompagnato da una spiegazione delle caratteristiche organolettiche e delle proprietà della grappa abbinata sapientemente ad un adeguato assaggio salato o dolce. Dopo la degustazione ci è stato fatto provare l'aperitivo **Nonino**, molto rinfrescante e dissetante che poteva essere accompagnato da Tonica o Prosecco.

La degustazione è ovviamente soggettiva, ma possiamo dire che tutti i prodotti assaggiati sono di qualità sublime, con aromi intensi e persistenti e che rimandano precisamente alla descrizione fornita sul depliant e dalla guida per descrivere il gusto che si sente in bocca e soprattutto il retrogusto che rimane dopo l'assaggio (l'aspetto fondamentale).

## Conclusione



La visita al Borgo **Nonino** alla Boutique con tour della Distilleria è stata un'esperienza che ci ha fatto scoprire il mondo delle grappe e delle acquaviti **Nonino** che sono il frutto di una tradizione familiare che dura da oltre un secolo, e abbiamo assaporato il gusto e l'aroma di questi distillati di qualità.

Abbiamo conosciuto un luogo incantevole dove si respira la storia e la cultura del territorio friulano e la degustazione finale è stata la ciliegina sulla torta dell'esperienza.

OFFERTA



### Distillerie **Nonino**, Grappa **Nonino** Vendemmia, Invecchiata 18 Mesi in...

- Gusto: Colore limpido e...
- Materia prima: Pregiate...
- Distillazione artigianale in...
- Invecchiamento naturale di...
- Degustazione: Va servita a...

~~23,20 EUR~~

-2,80 EUR

**20,40 EUR** ✓prime

Acquista su Amazon

Ultimo aggiornamento 2024-02-27 / Link di affiliazione / Immagini da Amazon Product Advertising API

## BORGO NONINO, BOUTIQUE E DISTILLERIA, LA RECENSIONE: IN VISITA ALLA DISTILLERIA ITALIANA ECCELLENZA NEL MONDO

### CONCLUSIONE

Abbiamo conosciuto un luogo incantevole dove si respira la storia e la cultura del territorio friulano e la degustazione finale è stata la ciliegina sulla torta dell'esperienza.

#### PRO

- + Approfondimento conoscenza mondo delle grappe
- + Precisione e esperienza delle guide
- + Ottima degustazione finale

#### CONTRO

**9.2**

VALUTAZIONE  
COMPLESSIVA



0



0



0



0

## **Borgo Nonino, boutique and distillery, the review: visiting the Italian distillery, an excellence in the world**

If you are looking for a unique and unforgettable experience in the world of grappa, we want to tell you about our visit to Borgo Nonino and the Boutique with a tour of the Distillery.

We had the opportunity to discover this enchanting place, immersed in the Friulian countryside in Persereano (UD), thanks to the professionalism and experience of the two guides who accompanied us during the visit.

### **Experience**

Borgo Nonino is a complex made up of 7 rural buildings, the oldest of which date back to the Napoleonic age and are used as Grappa and Amaro aging cellars under seal. From here our visit began with the distillery, 500 meters from the village, on the edge of the 10 hectares of wood created by Benito with the essences of the Friulian woods and running alongside the Alpe Adria cycle route that reaches the sea.

Subsequently we were able to observe the aging cellars from outside and finally we had the pleasure of tasting grappa and bitters, accompanied with a final aperitif in the village boutique.

### **Distillery**

The Nonino Distilleries, unique in the world, consist of five artisanal distilleries, each with 12 batch copper 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 primary product and follows the various phases of distillation to guarantee the highest quality of the distillate.

The guides explained to us the entire process of making grappa starting from the research and management of the primary product, which comes from native and selected vine varieties, to distillation, which takes place within 24 hours of harvesting, to commercialization on international basis, which has made Nonino grappa famous throughout the world.

We were able to closely observe the stills, boilers, tanks and bottles, and appreciate the craftsmanship and passion that distinguish this family of distillers.

### **Aging Cellars**

After the visit to the distillery, the guides took us to visit the aging cellars where we were able to admire the wooden barriques where the process currently takes place, and explained to us the characteristics and differences between the various types of aging also based on the properties of the wood used.

Nonino Grappas, Aged and Riserva, ÙE and fruit distillates have always undergone natural aging in barriques and small casks under seal and permanent surveillance by the Customs and Monopoly Agency in the 7 Grappa Aging Warehouses of the Nonino Distilleries and are bottled without the addition of color additives.

All incoming and outgoing movements of Grappa, ÙE and fruit distillates subject to aging can be traced back to Nonino's registers certified by the Customs and Monopoly Agency.

Today the 7 Nonino Grappa Aging Warehouses store 2620 barriques and small casks of different types of wood, including Nevers Oak, Limousin Oak, Grésigne Oak, ex-Sherry Oak and Acacia, Wild Cherry, Ash and Pear wood, traditional and artisanal toasting with the Nonino protocol.

The Noninos bottle exclusively Grappa, UÈ and fruit distillates obtained from fresh primary products, distilled 100% with artisanal method in their batch copper steam stills in Ronchi di Percoto.

They also revealed to us that there are plans to build new aging cellars to increase the production of barrique aged grappa, which is a product in great demand on the market.

### **Tasting**

The tasting, the final part of the visit, was carried out in a room inside the boutique, used for events and conferences, with many seats used for different tastings of grappa including Monovitigno Merlot and Chardonnay types, two tastings of barrique aged grappa (one 6 and another 12 months) and a bitter that was given to us in conclusion.

Each tasting was accompanied by an explanation of the organoleptic characteristics and properties of grappa, expertly paired with an adequate savory or sweet tasting. After the tasting we were made to try the Nonino aperitif, very refreshing and thirst-quenching which could be accompanied by Tonic water or Prosecco.

The tasting is obviously subjective, but we can say that all the products tasted are of sublime quality, with intense and persistent aromas which refer precisely to the description provided in the brochure and in the guide to describe the taste felt in the mouth, and above all the aftertaste that remains after tasting (the fundamental aspect).

### **Conclusion**

The visit to Borgo Nonino and to the Boutique with the tour of the Distillery was an experience that made us discover the world of Nonino grappa and spirits, which are the fruit of a family tradition that has lasted for over a century, and we savored the taste and aroma of these quality spirits.

We discovered an enchanting place where it is possible to breathe the history and culture of the Friulian territory and the final tasting was the icing on the cake of the experience.

Nonino Distilleries, Nonino Grappa  
Harvest, aged 18 months in...

- Taste: Clear color and...
- Primary product: Valuable...
- Artisanal distillation in...
- Natural aging of...
- Tasting: It should be served at...

Legends:

The stills in the distillery

The grappa aging cellars

The tasting moment