

GRAPPE BARRICATE LE GRANDI RISERVE DI ANNATA NONINO

NONINO

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

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CAREMELLO

www.grappanonino.it
#GrappaNonino



GRAPPE BARRICATE LE GRANDI RISERVE DI ANNATA NONINO

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARAMELLO



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Riserva Aged 8 Years	Meditato blend di Grappe Monovitigno® selezione Famiglia Nonino. Invecchiata 8 anni in barriques di Rovere e piccole botti Sherry Cask.	43	Vellutata con sentori aromatici e di frutta candita, di albicocca e uva passa; leggermente speziata.
Gran Riserva Aged 20 Years Single Cask	Ottenuta da Grappa invecchiata sotto sigillo dal 2004 nella barriques di Rovere Nevers n° 3994.	43	Ricca, intense note di caffè tostato, speziata, con sentore di frutta candita. Lunga persistenza e grande pienezza.

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

FERMENTAZIONE In purezza in ambiente anaerobico in tini in acciaio inossidabile, seguita immediatamente dalla distillazione per evitare fermentazioni secondarie dannose.

100% DISTILLAZIONE ARTIGIANALE Discontinua con il taglio delle teste e delle code, in particolari esclusivi alambicchi a vapore in rame rinnovati da Benito Nonino. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche del vitigno prescelto.

PRODUZIONE Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata.

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

INVECCHIAMENTO NATURALE In barriques e piccole botti nelle cantine invecchiamento di proprietà sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Imbottigliata 0% caramello.

Riserva Aged 8 Years

 Barriques di Rovere e piccole botti Sherry Cask.

Gran Riserva Aged 20 Years in Single Cask

 Barriques di Rovere Nevers n° 3994

INIZIO INVECCHIAMENTO 15 gennaio 2004

FINE INVECCHIAMENTO Estratti il 21 marzo 2024 litri idrati 256, ottenute 365 bottiglie da 700ml.

TOSTATURA BARRIQUES E PICCOLE BOTTI Tradizionale e artigianale.

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

PREMI E RICONOSCIMENTI

Riserva Aged 8 Years



Gran Riserva Aged 20 Years Single Cask



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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

GRAPPE BARRICATE LE GRANDI RISERVE DI ANNATA NONINO

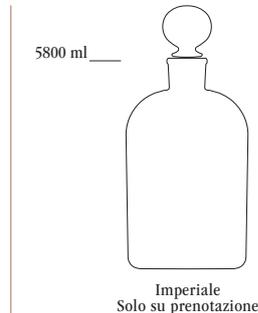
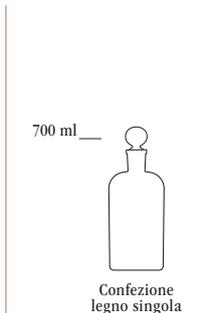
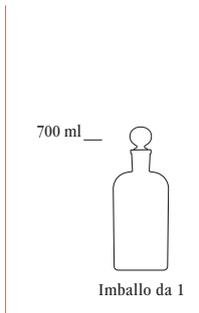
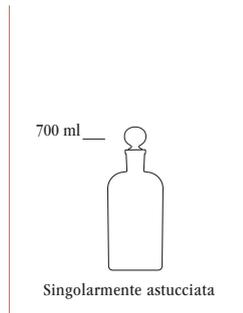
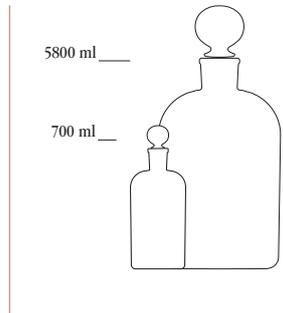
100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARMELLO



IMBOTTIGLIAMENTO

CONFEZIONE



IMBOTTIGLIAMENTO

Riserva Aged 8 Years

Bottiglia in vetro nero, intagliato a mano 'alla mola a diamante', catenina argentata. Bottiglia in vetro soffiato, inciso 'alla mola a diamante' decorata in oro a caldo 24 k e glitter, tappo in vetro e oro 24 carati per il formato Imperiale da 5,8 litri (solo su prenotazione).

Gran Riserva Aged 20 Years in Single Cask

Bottiglia in vetro, pennellata a mano in oro 24 carati, dipinta in colore rosso e intagliata a mano "alla mola a diamante" da artigiani italiani. Catenina argentata.

CONFEZIONE Singolarmente astucciata. In cornice di legno, in cofanetto di legno con chiusura di cuoio, in cornice di cartoncino decorato oppure in cartoncino decorato con chiusura a calamita.

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

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

QUANDO E COME DEGUSTARLA Perfette in purezza, possono anche essere abbinare ai formaggi di grande personalità, al foie gras, a dolci da forno, alla crema e al cioccolato. Compagne ideali durante la lettura o abbinata a un buon sigaro in un momento di relax. In estate gustare on the rocks in tumbler basso.



ABBINAMENTI



FORMAGGI



CIOCCOLATO



DOLCI DA FORNO



DOLCI A BASE
DI CREME

Riserva Aged 8 Years



Gran Riserva Aged 20 Years in Single Cask



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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

'Migliore Distilleria del Mondo'

NONINO

SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARMELLO



L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO DA OLTRE 125 ANNI, 1897-2024

1 DICEMBRE 1973 Benito e Giannola Nonino rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo. Creano la Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit trasformando la Grappa da Cenerentola a Regina dei distillati!

29 NOVEMBRE 1975 Istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur (barbatella d'oro) con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e ottenere l'autorizzazione Ministeriale al reimpianto di Schioppettino, Pignolo e Tacelenghe a cui si aggiunge la Ribolla Gialla così da preservare la biodiversità del territorio. Nel 1977 al Premio Nonino Risit d'Aur viene affiancato il Premio Nonino di Letteratura che si completerà dal 1984 con la Sezione Internazionale. Il Premio Nonino ha anticipato per ben 6 volte le scelte dei premi Nobel.

27 NOVEMBRE 1984 Benito e Giannola segnano una nuova svolta, distillano in un'unica operazione la buccia, la polpa e il succo dell'uva e creano UE® l'Acquavite d'Uva che dedicano alle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta. 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.

2 GIUGNO 1998 Giannola Nonino viene nominata, dal Presidente della Repubblica, Cavaliere del Lavoro: la più importante onorificenza del lavoro. Giannola è tra le 25 donne fino allora insignite su 500 onorificenze nella storia della Repubblica.

3 APRILE 2000 Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino, dopo anni di ricerche, creano GIOIELLO® il distillato della "Purezza", l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele.

19 SETTEMBRE 2007 Si tiene a Percoto la **prima Nonino Cocktail Competition**, concorso per il miglior cocktail con la Grappa. L'evento, organizzato per la prima volta dall'associazione barman inglesi - UK Bartender Guild - e AIBES, ha visto i bartender dei più prestigiosi locali londinesi e del Triveneto sfidarsi con le loro creazioni a base di Grappa Nonino.

GIUGNO 2014 La Grappa Nonino viene presa come esempio ed icona della Grappa artigianale in "How It's Made" (Come è fatto), documentario in onda sulla nota rete televisiva americana Discovery Channel.

12 GENNAIO 2017 La rivoluzione Nonino "da Cenerentola a Regina del mercato", portata avanti da Giannola - moglie di Benito, distillatore eccezionale - viene scelta come caso-studio da una delle riviste accademiche più influenti al mondo la London School of Economics (LSE) Business Review.

27 GENNAIO 2020 San Francisco, Nonino è eletta 'Migliore distilleria del Mondo' Spirit Brand/Distiller of the year 2019 by Wine Enthusiast, prima distilleria italiana e unica Grappa a ricevere il prestigioso premio in Vent'anni di Edizioni, il più importante premio internazionale al mondo nel settore del vino e degli spiriti. È la prima volta per l'Italia e per la Grappa!

2021-2022-2023 I Nonino proseguono l'evoluzione della Grappa - Italian Cocktail Spirit, protagonista di fantastici Cocktail, Long Drink e Aperitivi. Nel Giugno 2021 L'Aperitivo Nonino Botanical Drink è eletto Aperitivo dell'Anno international all'International Spirits Award, premio riconfermato anche nelle Edizioni del 2022 e 2023.

1984-2024 Quarant'anni fa i Nonino creano UE® l'Acquavite d'Uva

La nuova sfida, a cui la famiglia si sta dedicando con entusiasmo dai primi anni 2000, è l'evoluzione della Grappa nei cocktails, aprendo ancora una volta la strada all'intera categoria: "Be brave mix Grappa"! Come ha avuto modo di scrivere nel 2015 **Wallpaper*** la famosa rivista internazionale di design:

"L'ampia collezione di cocktail Nonino è (...) un esempio perfetto di come un'azienda così radicata in una tradizione di purezza può mantenere la sua identità sperimentando con i suoi prodotti"

Wallpaper* Luglio 2015

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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



BEVI RESPONSABILMENTE



NONINO

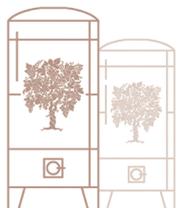
DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE

DA ORAZIO A BENITO,
DA BENITO E GIANNOLA
A CRISTINA, ANTONELLA, ELISABETTA
E FRANCESCA

Fornitori
di materia prima



Vinacce fresche
da uve
selezionate



Fermentazione in tini
inox a temperatura
controllata



Distillazione
in alambicco discontinuo
a vapore in rame

Taglio di teste e code
per tenere solo il cuore
del distillato



Invecchiamento
in piccola botte sotto sigillo
0% coloranti



Grappa
bianca



Grappa
invecchiata

Imbottigliamento
e confezione

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CAREMELLO

L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE ARTIGIANALE NONINO

NONINO IMBOTTIGLIA ESCLUSIVAMENTE GRAPPA E ACQUAVITI OTTENUTE DA MATERIE PRIME FRESCHE, DISTILLATE 100% CON METODO ARTIGIANALE NEI PROPRI ALAMBICCHI DISCONTINUI A VAPORE IN RAME A RONCHI DI PERCOTO

La Distillazione con Metodo Artigianale necessita la presenza del Mastro Distillatore il quale controlla, cotta per cotta, la qualità della materia prima decidendo i tempi e i modi relativi alla distillazione e come operare al momento opportuno il taglio delle teste e delle code, selezionando la parte più pura del Distillato: il cuore.

Le Distillerie Nonino, uniche al mondo, sono composte da Cinque Distillerie Artigianali, ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore in rame, frutto di innovazione e continue ricerche di Benito Nonino e nel rispetto della tradizione e dei ritmi dell'artigianalità.

Questi alambicchi, lavorando in periodo di vendemmia 24 ore su 24, permettono di distillare vinacce fresche, uva o frutta sane, perfette, immediatamente dopo la fermentazione, contemporaneamente alla vendemmia.

Il coinvolgimento sensoriale del Mastro Distillatore, unitamente alla sua conoscenza, esperienza ed abilità, sono elementi preziosissimi che fanno la differenza nell'ottenere un distillato unico e irripetibile.

Un sapere tramandato nella famiglia Nonino, di padre in figlia. Estrahendo goccia a goccia le caratteristiche organolettiche della vinaccia, dell'uva e della frutta utilizzata, ogni cotta è un evento unico.

La famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto della materia prima e segue le varie fasi della distillazione per garantire la massima qualità del distillato.

INVECCHIAMENTO NATURALE NONINO SOTTO SIGILLO

DA SEMPRE INVECCHIAMENTO NATURALE IN BARRIQUES E PICCOLE BOTTI SOTTO SIGILLO E SORVEGLIANZA PERMANENTE DELL'AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI NEI 7 MAGAZZINI INVECCHIAMENTO GRAPPA DELLE DISTILLERIE NONINO

Tutte le movimentazioni in entrata e in uscita delle Grappe e delle UE® Acquavite d'Uva sottoposte a invecchiamento sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Le Grappe e UE® Nonino Invecchiate e Riserve vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti.

Oggi i 7 Magazzini Invecchiamento Grappa Nonino custodiscono n. 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. Le Grappe, le UE® e le Acquaviti di frutta Nonino contrassegnate con la dicitura "INVECCHIATA" sono state sottoposte ad un invecchiamento in barriques o piccole botti, come indicato in etichetta, di minimo 12 mesi, e le Grappe, le UE® e le Acquaviti di frutta contrassegnate con la dicitura "RISERVA" sono state sottoposte ad un invecchiamento in barriques o in piccole botti, come indicato in etichetta, di minimo 18 mesi e fino al numero massimo di anni indicato in etichetta, sempre sotto controllo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Scopri di più sul Metodo Nonino nella Guida Nonino all'Arte e alla Cultura della Distillazione su:



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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