

GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® PIGNOLO

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

Pignolo, vitigno autoctono friulano a bacca nera, documentato fin dal 1300. Negli anni '70 era in via di estinzione perché il nome non era inserito tra i vitigni autorizzati della regione.

Il **1° dicembre 1973**, **Benito e Giannola Nonino** creano la grappa di singolo vitigno, il **Monovitigno® Nonino**, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit.

Nel **1975**, ricercando gli antichi vitigni autoctoni friulani per distillarne le vinacce, i Nonino scoprono che la coltivazione dei più rappresentativi – quali Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe – è stata proibita. Ad essi si aggiunge la Ribolla gialla in purezza nel Collio.

Il **29 Novembre**, con lo scopo di “stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani” e preservare così la biodiversità del territorio, **istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur** e iniziano l'iter burocratico per ottenerne il riconoscimento dei suddetti vitigni. Autorizzazione 486/78 che ottengono nel 1978.

Nei cinquant'anni dalla fondazione del Premio, il Nonino Risit d'Aur viene assegnato a Ben Little e al vitigno Pignolo.

Irlandese di nascita e friulano di adozione, Ben si innamora dell'antico vitigno friulano a bacca nera e gli dedica anni di studi e di ricerche, studi che raccoglie nel libro autopubblicato *'Pignolo - Cultivating the Invisible'*. Nel 2023 fonda l'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia, la più grande associazione di vignaioli della regione.



GRAPPA NONINO CRU MONOVITIGNO® PIGNOLO

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
GRAPPA CRU MONOVITIGNO® PIGNOLO*	Cru Friuli Selezione Famiglia Nonino, vinacce fresche e selezionate da zone vocate di uva Pignolo, in collaborazione con i vignaioli dell'Associazione del Pignolo Friuli Venezia Giulia.	43	Elegante e morbida. Di grande freschezza e fragranza con sentore di pepe verde, spezie e piccoli frutti rossi (more e lamponi). Lunga persistenza, con note di frutta secca.

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.

MONOVITIGNO® [marchio registrato delle distillerie Nonino, comp. di *mono-* e *vitigno*; 1977] s.m. • Vitigno unico | **Grappa di, da m.**, ottenuta dalle vinacce di un singolo vitigno. (da Vocabolario della lingua italiana Zanichelli e Vocabolario Treccani.it)

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

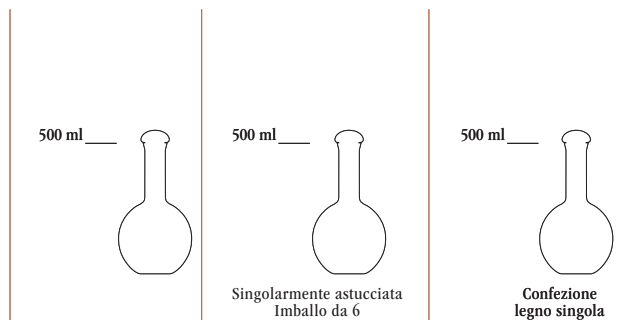
100% DISTILLAZIONE ARTIGIANALE Discontinua con il taglio delle teste e delle code, in particolari esclusivi alambicchi a vapore in rame rinnovati da Benito Nonino. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente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

PRODUZIONE Limitatissima, millesimata e numerata, strettamente dipendente dalla 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 imbottigliata.

IMBOTTIGLIAMENTO

CONFEZIONE



IMBOTTIGLIAMENTO Decanter in vetro cristallo con serigrafia in platino realizzata a mano da artigiani italiani, tappo rifinito in rame.

CONFEZIONE In astuccio decorato, imballo da 6. Confezione singola in cofanetto di legno di rovere.

DEGUSTAZIONE Va servita a 12°C circa o in un bicchiere ghiacciato aperto a corolla di tulipano. Prima dell'assaggio, la grappa deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

QUANDO E COME DEGUSTARLA Compagna ideale durante la lettura o in un momento di relax.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GRAPPA CRU MONOVITIGNO®
PIGNOLO



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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



L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO DA OLTRE 125 ANNI, 1897-2025

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 Taceleghie a cui si aggiunge la Ribolla Gialla così da preservare la biodiversità del territorio. Nel 1977 al Premio Nonino Risit d'Aur viene affiancato il Premio Nonino di Letteratura che si completerà dal 1984 con la Sezione Internazionale. **Il Premio Nonino ha anticipato per ben 6 volte le scelte dei premi Nobel.**

27 NOVEMBRE 1984 I Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'**Acquavite d'Uva, UE®**. L'Autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M. 20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino.

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

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

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

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

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

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

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.

La nuova sfida, a cui la famiglia si sta dedicando con entusiasmo dai primi anni 2000, è l'evoluzione della Grappa nei cocktail, 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





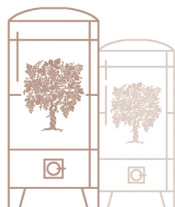
NONINO

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

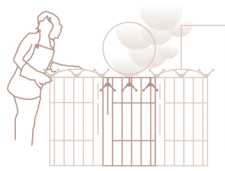
Fornitori
di materia prima



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% caramello



Grappa
bianca



Grappa
invecchiata

Imbottigliamento
e confezione

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARAMELLO

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. Estruendo 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. 2510 barriques e piccole botti di legni diversi
tra cui Quercia Nevers, Quercia Limousin, Quercia Grésigne,
Quercia ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico, Frassino
e Pero, tostatura tradizionale ed artigianale protocollo
Nonino. Le Grappe, le 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