

GRAPPA RISERVA
NONINO AGED 3 YEARS
LIMITED EDITION

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



3 ANNI

in barriques
e piccole botti

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0% ZERO
CARMELLO

www.grappanonino.it
#GrappaNonino



GRAPPA RISERVA NONINO AGED 3 YEARS LIMITED EDITION

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARMELLO



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Riserva Aged 3 Years	Pregiate vinacce selezionate, raccolte fresche, morbide e accuratamente diraspate di uve friulane.	41	Preziosa, colore oro ambrato determinato esclusivamente dalle cessioni dei Legni. Blend di grande ricchezza caratterizzato da sentori floreali, fruttati e speziati in cui spiccano le note di vaniglia, marzapane, mela cotogna e uvetta sultanina. Persistente. Elegantissima ed avvolgente.

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 Limitata e millesimata, 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 Oltre 3 anni 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.



Barriques e piccole botti Sherry Cask

INIZIO INVECCHIAMENTO 17 Novembre 2020

FINE INVECCHIAMENTO 9 Febbraio 2024

TOSTATURA BARRIQUES E PICCOLE BOTTI Tradizionale e artigianale.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Riserva Aged 3 Years



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

GRAPPA RISERVA NONINO AGED 3 YEARS LIMITED EDITION

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARAMELLO



IMBOTTIGLIAMENTO

500 ml —



CONFEZIONE

500 ml —



Singolarmente astucciata

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia in vetro da 500 ml, dipinta in color Rosso Bordeaux e intagliata a mano 'alla mola a diamante' da artigiani italiani. Catenina argentata.

CONFEZIONE Singolarmente astucciata.

DEGUSTAZIONE Va servita a temperatura ambiente in bicchiere ampio tipo ballon. Prima dell'assaggio, deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

QUANDO E COME DEGUSTARLA Grappa Nonino Riserva Aged 3 Years è straordinaria da meditazione, in abbinamento al cioccolato, alla crema e ai dolci con frutta, con pasticceria secca ed abbinata ai sigari.



ABBINAMENTI



CIOCCOLATO



DOLCI A BASE
DI CIOCCOLATO



DOLCI
SECCHI

Riserva Aged 3 Years



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 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 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.

DAL 2007 Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino proseguono l'evoluzione della Grappa – Italian Cocktail Spirit, protagonista di fantastici Cocktail, Long Drink e Aperitivi.

"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

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.

10 MAGGIO 2024 Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino sono insignite del prestigioso riconoscimento **XV PREMIO GUIDO CARLI per il merito imprenditoriale** che viene assegnato alle personalità che si sono distinte per il loro impegno sociale, i successi in campo imprenditoriale, oltre che per aver portato lustro al talento e alla genialità italiana nel mondo.





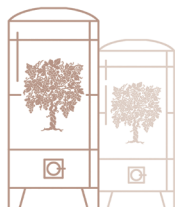
NONINO

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

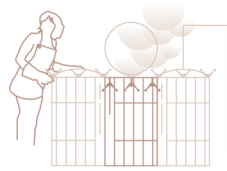
Fornitori
di materia prima



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
CARMELLO

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. 2734 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:
www.grappanonino.it/metodo-nonino



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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