

ACQUAVITE D'UVA  
ÙE® BIANCHE  
CRU MONOVITIGNO®

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

**100%** DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

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



# ACQUAVITE D'UVA ÙE® BIANCHE CRU MONOVITIGNO®

**100%** DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Moscato Giallo Cru	Selezionate uve di Moscato giallo Cru Besenello in Vallagarina-Trentino raccolte fresche a giusta maturazione.	43	Molto aromatica, fresca e floreale, profumo dei petali della rosa di maggio.
Traminer Cru	Selezionate uve di Traminer Cru Cà Viola-Friuli coltivate a 500 metri dal mare e raccolte fresche a giusta maturazione.	43	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 di Pantelleria.

**Cos'è ÙE®?** 27 Novembre 1984 Benito e Giannola Nonino creano l'Acquavite d'Uva ÙE®, 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) è concessa su specifica richiesta dei Nonino. Il successo di questo distillato negli anni è stato tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino. L'Acquavite d'Uva racchiude in sé l'eleganza del distillato di vino e il carattere della grappa. ÙE / Uva in lingua friulana.

**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, l'Acquavite d'Uva 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, l'Acquavite d'Uva è pronta per essere imbottigliata.

## PREMI E RICONOSCIMENTI

Moscato Giallo Cru



Traminer Cru



# ACQUAVITE D'UVA ÙE® BIANCHE CRU MONOVITIGNO®

**100%** DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE



## IMBOTTIGLIAMENTO CONFEZIONE

700 ml  
500 ml



700 ml  
500 ml



Singolarmente astucciata  
Imballo da 6

**IMBOTTIGLIAMENTO** Bottiglie in vetro soffiate a mano volante, millesimate, con tappo segno livello in vetro di Murano.

**CONFEZIONE** Singolarmente astucciata.

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

**QUANDO E COME DEGUSTARLA** Bevuta, sorseggiata, centellinata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata, è fonte di vero piacere! Possono essere aggiunte nella preparazione di torte alla crema o creme in generale (sia crema inglese che panna montata) e nel gelato. Provale in fantastici cocktail e Long Drink come Asso, un cocktail elegante e delicato.



## ABBINAMENTI



DOLCI A BASE  
DI CREME



INSALATA  
DI FRUTTA



GELATO

Moscato Giallo Cru



Traminer Cru



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it  
#GrappaNonino

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



# NONINO

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

NONINO  
125  
ANNI  
1897  
2022

100%  
DISTILLATA  
CON METODO  
ARTIGIANALE

0%  
ZERO  
COLORANTI



## L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO DA 125 ANNI, 1897-2022

**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.

**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!

**GIUGNO 2022** L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è eletto per il secondo anno consecutivo **Aperitivo dell'Anno international all'International Spirits Award**.

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](http://www.grappanonino.it)  
**#GrappaNonino**

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / [info@nonino.it](mailto:info@nonino.it)

BEVI RESPONSABILMENTE



# NONINO

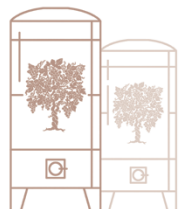
DAL 1897 DISTILLAZIONE  
CON METODO ARTIGIANALE

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

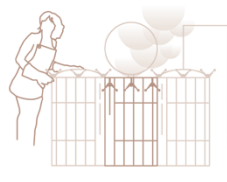
Fornitori  
di materia prima



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  
COLORANTI

## 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 ÙE® Acquavite d'Uva sottoposte a invecchiamento sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Le Grappe e ÙE® 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 ÙE® 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 ÙE® 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](http://www.grappanonino.it/metodo-nonino)



NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)  
#GrappaNonino  
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it