

ÙE® BARRICATE
ÙE® ACQUAVITI D'UVA
GRANDI RISERVE D'ANNATA



14 ANNI



18 ANNI



30 ANNI

IN BARRIQUES

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARMELLO

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

 **NONINO**

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



ACQUAVITI D'UVA ÛE® BARRICATE ÛE® ACQUAVITI D'UVA GRANDI RISERVE D'ANNATA INVECCHiate 14, 18 E 30 ANNI IN BARRIQUES



100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARAMELLO

	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Gran Riserva Nonino ÛE® La Riserva 'dei Cent'Anni' Aged 14 Years	La Riserva 'dei Cent'anni' è una cuvée di ÛE® Monovitigno® invecchiata oltre 14 anni in barriques di Rovere Limousin, Nevers e Grésigne.	43	Al naso è morbida, viva e completa, con sfumature di spezie e profumo di frutta secca.
Riserva Nonino ÛE® Monovitigno® Schioppettino Aged 18 Years Single Cask	Selezione di uva Monovitigno® Schioppettino distillata 100% con metodo artigianale e invecchiata 18 anni nella barrique Nevers n° 405.	45	Profumo intenso con note fruttate di mora selvatica e mirtillo che evolvono in un elegante bouquet di sottobosco, fruttata e pepata con note di miele e vaniglia. Ricca e speziata.
Gran Riserva Nonino ÛE® Cru Monovitigno® Verduzzo Aged 30 Years Per i 40 anni della creazione di ÛE®	Rarissima Gran Riserva ÛE® Nonino Cru Monovitigno® Verduzzo Friulano distillata 100% con metodo artigianale e invecchiata naturalmente 30 anni nella barrique Limousin n° 116.	43	Rara e preziosa, dal color oro ambrato; al naso è ampia, sontuosa grazie alle note di frutta carnosa quali mela, pesca, noce, albicocca. In bocca è complessa e intensa. Conferma la profondità fruttata e si arricchisce di sentore citrino che enfatizza le note di mela, cotogna, prugna, vaniglia e frutta candita. Leggermente balsamica. Sensuale e persistente.

Cos'è ÛE®? Il 27 novembre 1984 i Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva ÛE® 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 misuratisi contro ogni sorta di ostacolo burocratico e di categoria. L'Acquavite d'Uva ÛE® racchiude in sé l'eleganza del distillato di vino e il carattere della grappa. Il successo di questo distillato negli anni è stato tale da indurre ancora una volta i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

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, millesimata e numerata.

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 posta all'invecchiamento e al successivo imbottigliamento.

INVECCHIAMENTO NATURALE In barriques e piccole botti nelle cantine invecchiamento di proprietà sotto sigillo e sorveglianza permanente.

Gran Riserva 14 Years - ÛE® La Riserva 'dei Cent'Anni'

Dal 27 settembre 1998, per festeggiare i Cent'anni di distillazione della famiglia, ogni anno i Nonino prelevano dalle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta 4 barriques di ÛE®, invecchiata 14 anni in barriques: ÛE® la Riserva 'dei Cent'anni'.

Riserva Nonino Acquavite d'Uva ÛE® Monovitigno® Schioppettino Aged 18 Years Single Cask

Inizio invecchiamento all'interno delle Cantine Nonino il 14 ottobre 2003 nella barrique di Nevers n° 405. Estratta il 30 giugno 2022, ottenute 460 ampolle da 700ml.

Gran Riserva Nonino ÛE® Cru Monovitigno® Verduzzo Aged 30 Years - Per i 40 anni della creazione di ÛE®

Inizio invecchiamento il 14 luglio 1993 nella barrique Limousin n° 116. Estratta dalle cantine patronali il 29 maggio 2024, ottenute 385 ampolle 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

Gran Riserva Nonino
ÛE® La Riserva 'dei Cent'Anni'
Aged 14 Years



Riserva Nonino
ÛE® Monovitigno® Schioppettino
Aged 18 Years Single Cask



Gran Riserva Nonino ÛE®
Cru Monovitigno® Verduzzo
Aged 30 Years
Per i 40 anni della creazione di ÛE®



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

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

ACQUAVITI D'UVA ÛE® BARRICATE ÛE® ACQUAVITI D'UVA GRANDI RISERVE D'ANNATA INVECCHIATE 14, 18 E 30 ANNI IN BARRIQUES

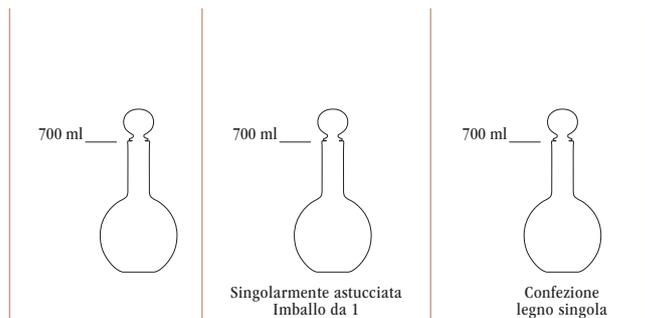


100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARAMELLO

IMBOTTIGLIAMENTO

CONFEZIONE



IMBOTTIGLIAMENTO

Imbottigliate a mano in ampolle da 700 ml in vetro cristallino con serigrafia in oro 24 carati. Millesimate e numerate. Tappo in sughero e metallo con bagno in oro 24 carati chiuso da un laccio di vero cuoio.

CONFEZIONE Singolarmente astucciata o in elegante cornice di legno.

DEGUSTAZIONE Le ÛE® Acquaviti d'Uva Grandi Riserve d'annata vanno servite a temperatura ambiente in bicchieri ampio tipo balloon. Prima dell'assaggio, devono riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi i profumi esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

QUANDO E COME DEGUSTARLA Uniche per innovazione ed eleganza, ricche di personalità ÛE® Acquaviti d'Uva Grandi Riserva d'Annata sono particolarmente indicate dopo cena. Compagne attive nella lettura come nella conversazione o nei momenti di meditazione, ideali accompagnata ai sigari, al foie gras o al cioccolato amaro.



FOIE GRAS



CIOCCOLATO

ABBINAMENTI

Gran Riserva Nonino
ÛE® La Riserva 'dei Cent'Anni'
Aged 14 Years



Riserva Nonino
ÛE® Monovitigno® Schioppettino
Aged 18 Years Single Cask



Gran Riserva Nonino ÛE®
Cru Monovitigno® Verduzzo
Aged 30 Years



Per i 40 anni della creazione di ÛE®

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

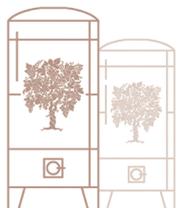
DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE

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