

RISERVA NONINO

40th Anniversary

ÙE® MONOVITIGNI®

AGED 5 YEARS IN BARRIQUES

E SHERRY CASK

LIMITED EDITION

PER I 40 ANNI DELLA

CREAZIONE DI ÙE®

 **NONINO**

'Migliore Distilleria del Mondo'

SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

by Wine Enthusiast

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARAMELLO

www.grappanonino.it

#GrappaNonino



RISERVA NONINO

40th Anniversary

ÛE® MONOVITIGNI®

AGED 5 YEARS IN BARRIQUES E SHERRY CASK



100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARAMELLO

	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Riserva 40 th Anniversary ÛE® Monovitigni® Aged 5 Years	Armoniosa unione di Acquaviti d'Uva Monovitigno® Ribolla, Moscato, Malvasia, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso distillate separatamente e invecchiate oltre 5 anni in barriques di Rovere e piccole botti Sherry Cask.	43	Dal colore ambrato, intenso e vellutato. Al naso è molto ricca, morbida ed elegante, unica! Con sentori fruttati e floreali, vaniglia, mandorla, frutta secca e uva tipici dei grandi vitigni di origine e dell'invecchiamento in piccole botti di legni diversi. Elegante e speziata con netta conferma delle sfumature aromatiche. Persistente.

Cos'è ÛE®? 27 Novembre 1984 Benito e Giannola Nonino 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. Il successo di questo distillato negli anni è stato tale di 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. ÛE / 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 Strettamente legata al raccolto della 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 posta all'invecchiamento e al successivo imbottigliamento.

INVECCHIAMENTO NATURALE Oltre 5 anni in barriques di Rovere e piccole botti Sherry Cask, nelle cantine padronali sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, imbottigliata 0% Caramello.

Limited Edition per i 40 anni della creazione di ÛE®, solo 1450 bottiglie da 700ml.

TOSTATURA BARRIQUES E PICCOLE BOTTI
Tradizionale e artigianale.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Riserva
40th Anniversary
ÛE® Monovitigni®
Aged 5 Years



RISERVA NONINO

40th Anniversary

ÛE® MONOVITIGNI®

AGED 5 YEARS IN BARRIQUES E SHERRY CASK

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
CARMELLO



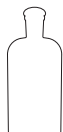
IMBOTTIGLIAMENTO

700 ml



CONFEZIONE

700 ml



Singolarmente astucciata

700 ml



Confezione
legno singola

IMBOTTIGLIAMENTO Preziosa bottiglia L.E. (Limited Edition) in vetro effetto anticato in oro 24 carati, spugnato e decorato a mano da artigiani italiani, da 700ml.

CONFEZIONE Confezione singola in cornice di 'legno' laccato nero e decorato in color oro, con interno in color oro oppure in elegante astuccio decorato. Limited Edition per i 40 anni della creazione di ÛE®, solo 1450 bottiglie da 700ml.

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 Perfetta per concludere il pranzo, condivisa con gli amici, accompagnata ai sigari; indimenticabile se abbinata al foie gras, al cioccolato amaro o ai dolci a base di cioccolato.



ABBINAMENTI

Riserva 40th Anniversary
ÛE® Monovitigni®
Aged 5 Years



FOIE GRAS



CIOCCOLATO



DOLCI A BASE
DI CIOCCOLATO

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

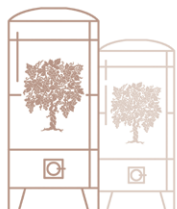
DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE

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