

Gran Riserva Nonino 26 anni in barrique ♀
UNIQUELY NUMBERED BOTTLE





Gran Riserva Nonino

26 Anni in barrique

UNIQUELY NUMBERED BOTTLE

UE® Monovitigno® Merlot, Pinot, Schioppettino e Traminer, invecchiate in barrique

Cos'è UE® l'Acquavite d'Uva?

È l'Acquavite d'Uva creata da Giannola e Benito Nonino il **27 novembre 1984** L'Autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M. 20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino. È ottenuta distillando l'uva intera, contemporaneamente buccia, polpa e succo. UE® racchiude in sé l'eleganza dell'acquavite di vino e il carattere della grappa. **31 gennaio 1987** Nelle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta ha inizio l'invecchiamento, unico per innovazione e ricerca, dell'Acquavite d'Uva UE® in barriques di Limousin, Nevers ed ex-Sherry. **09 luglio 2013** Per festeggiare il Ventinovesimo anniversario della creazione dell'Acquavite d'Uva da parte dei Nonino, la famiglia Nonino **preleva dalle sue cantine invecchiamento UE® Nonino Monovitigno® Gran Riserva 26 Anni**, l'Acquavite d'Uva invecchiata 26 anni nella barrique di quercia Limousin n. 641; **Unica per Innovazione e Ricerca**, contraddicendo la letteratura sull'invecchiamento in legno che suggerisce di mettere ad invecchiare in barriques distillati neutri, mantiene le eleganti caratteristiche dei suoi vitigni.

Materia Prima

Uve Monovitigno® Merlot, Pinot, Schioppettino e Traminer raccolte fresche a giusta maturazione.

Fermentazione

Sottovuoto in tini in acciaio inossidabile, a temperatura controllata, seguita immediatamente dalla distillazione per evitare fermentazioni secondarie dannose.

Distillazione Artigianale

Discontinua con il taglio delle teste e delle code, in particolari esclusivi alambicchi a vapore creati da Benito Nonino per la distillazione dell'uva. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione per mantenere intatte le preziose caratteristiche organolettiche.

Vendemmia 1986

Inizio invecchiamento nelle cantine padronali 29 Aprile 1987 nella barrique n. 641 di quercia Limousin, senza aggiunta di coloranti.

Prelevati il 09 Luglio 2013 litri anidri 136 pari a 428 ampolle da 700 ml

Gradazione 45% vol

Imbottigliata a mano in ampolla trasparente soffiata a mano volante da 700 ml, **con serigrafia in oro 24 carati**, millesimata e numerata. **Tappo in sughero e metallo con bagno in oro 24 carati** chiuso da un laccio di vero cuoio e, a parte, **tappo in cristallo e oro 24 carati**.

Confezione

Singola – astucciata, singola – cofanetto in legno di Noce. **In vendita solo su prenotazione fino ad esaurimento.**

Degustazione

UE® Gran Riserva 26 Anni in barrique va servita a temperatura ambiente in particolare bicchiere in cristallo ampio tipo ballon. Prima di degustarla va lasciata riposare alcuni minuti.

Sensazione visiva Colore ambrato molto intenso e vellutato.

Sensazione olfattiva Al naso è sensuale e persistente con sentori di confettura, frutti di bosco, d'uva e di prugna, frutta candita, spezie, vaniglia, mandorla, frutta secca e cioccolato.

Sensazione gustativa Al gusto è ricca e speziata con netta conferma delle sfumature aromatiche.

Lunga persistenza.

Quando e come bere UE® Gran Riserva Nonino Monovitigno® 26 Anni in barrique

Unica per innovazione ed eleganza, ricca di personalità UE® Nonino Gran Riserva 26 anni in barrique è particolarmente indicata dopo cena.

È compagna attiva nella lettura come nella conversazione o nei momenti di meditazione, ideale accompagnata ai sigari o al cioccolato amaro.

Invecchiamento naturale in barrique senza aggiunta di coloranti.

UE / Uva in lingua friulana

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

33050 Percoto (Udine) Italia - Tel. +39 0432 676331 / Fax +39 0432 676038
info@nonino.it / www.grappanonino.it

L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO FIN DAL 1897.

Nel rispetto di questa tradizione Giannola e Benito Nonino creano:

1 Dicembre 1973 la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. rivoluzionando il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. Il successo è tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

29 Novembre 1975 istituiscono il *Premio Nonino Risit d'Àur* per salvare i vitigni autoctoni friulani in via di estinzione.

30 Giugno 1977 istituiscono il *Premio Nonino di Letteratura* che dal 1984 si completerà con la sezione Internazionale.

27 Novembre 1984 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.

31 gennaio 1987 nelle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta ha inizio l'invecchiamento in barriques di UE®.

15 Novembre 1989 i Nonino impiantano in Friuli un proprio vigneto sperimentale per produrre Acquavite d'Uva UE® di qualità senza uguali.

1897-1997 Cent'Anni di distillazione

27 settembre 1998 per festeggiare con gli amici estimatori i Cent'anni di distillazione, la Famiglia Nonino, preleva ogni anno, dalle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta 4 barriques di UE® invecchiata 12 anni in barriques: UE® La Riserva 'dei Cent'anni'.

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.

4 Dicembre 2003 Il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi consegna a Giannola e Benito Nonino il prestigioso *Premio Leonardo Qualità Italia* per la "Qualità assoluta, la Ricerca e l'Innovazione... I Nonino sono riconosciuti i veri Ambasciatori della Grappa Italiana nel Mondo".

Giugno 2012 F. Paul Pacult, definito da *Forbes* "il più autorevole esperto di distillati degli Stati Uniti", elegge la *Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit* fra top distillati nella "Hall of Fame" del prestigioso mensile *Spirit Journal*. La Grappa Nonino è l'unica grappa a far parte del pantheon più prestigioso dei distillati del mondo, punto di riferimento di eccellenza della sua categoria per tutti gli anni a venire.

1973-2013 Quarant'anni di Monovitigno® Grappa Nonino.

INVECCHIAMENTO

Dal 1952 le Cantine Invecchiamento delle Distillerie Nonino ospitano piccole botti di legni diversi: oggi ne vantano 1750 in quercia Nevers, Limousin, Grésigne, ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico e Pero che custodiscono le preziose acquaviti Nonino: Grappa e UE®.

Le Ragioni di questa scelta

L'invecchiamento si realizza attraverso il riposo della grappa o distillato in legno che ne modifica il profilo sensoriale sia attraverso l'azione dell'ossigeno che raggiunge l'acquavite attraverso la porosità del legno stesso, sia attraverso l'impatto delle sostanze che il legno rilascia lentamente al prodotto e lo arricchisce. Contrariamente a quanto realizzato dalla maggior parte dei produttori che utilizzano per l'invecchiamento contenitori di grande capacità oltre ad utilizzare il caramello come colorante e aggiungono aromi per il gusto, i Nonino hanno scelto l'invecchiamento in piccole botti perché maggiore è il contatto del distillato con il legno e maggiore è l'arricchimento naturale. Tale scelta presuppone maggiori costi sia per l'investimento in barriques, sia per la perdita di distillato (detta anche parte degli angeli) dovuta all'evaporazione naturale del prodotto per la porosità del legno.