





**100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE**

I Vigneti Nonino ÙE® ACQUAVITE D'UVA Monovitigno®

	Materia prima	Gradi	Gusto
Il Fragolino di Nonino ÙE® Monovitigno®	Selezione di uve Fragolino, raccolte fresche, a giusta maturazione.	38% vol.	Aromatica, ricorda il mirtillo e i frutti di bosco.
La Malvasia di Nonino ÙE® Monovitigno®	Selezione di uve Malvasia, raccolte fresche, a giusta maturazione.	38% vol.	Fresca, cristallina, lievemente aromatica. Ricorda l'albicocca e la pera.
Uvabianca® Nonino ÙE® Monovitigni®	Selezione di uve bianche di diversi Monovitigni® quali Ribolla, Malvasia e Moscato raccolte fresche, a giusta maturazione.	38% vol.	Fresca, fragrante, cristallina e leggermente aromatica.

Cos'è ÙE® l'Acquavite d'Uva?

27 novembre 1984 la famiglia Nonino crea l'Acquavite d'Uva 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 ÙE® 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

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

100% Distillazione Artigianale

Distillazione artigianale discontinua in esclusivi alambicchi a vapore, frutto di innovazione e continue ricerche di Benito Nonino, che con l'eliminazione delle teste e delle code consente di selezionare la parte più pura della grappa: il cuore. Le Distillerie Nonino distillano le vinacce immediatamente dopo la fermentazione, contemporaneamente alla vendemmia, per mantenere intatte le preziose caratteristiche organolettiche del vitigno di origine e ottenere così una grappa di qualità assoluta.

Produzione

Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata.

Riposo

Da 6 mesi ad un anno in recipienti in acciaio inossidabile.

Imbottigliamento

Non manuale. Bottiglia in vetro trasparente da 100, 350, 700 e 2000 ml.

Confezione

A richiesta singolarmente astucciata per le capacità da 100, 350 e 700 ml. Imballo da 6 per le capacità da 100, 350 e 700 ml. Imballo da 1 o 4 per le capacità da 2000 ml. Confezione singola in legno o in astuccio decorato.

Degustazione

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

Quando e come berla

Bevuta, sorvegliata, centellinata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata, è fonte di vero piacere! Le Acquaviti d'Uva aromatiche come la ÙE® Monovitigno® Malvasia, possono essere aggiunte nella preparazione di creme in generale, oppure sono perfette abbinata al pesce e al sushi. Straordinarie anche nel sorbetto e nell'insalata di frutta. ÙE® Monovitigno® Fragolino perfetta in abbinamento ai dolci a base di cioccolato, fragole, lamponi e frutti rossi. ÙE® Uvabianca® può essere aggiunta alla preparazione di torte alla crema, creme in generale (sia crema inglese che panna montata) e nel gelato. È eccellente nella macedonia di frutta o nel sorbetto. Perfetta per la preparazione di splendidi cocktail!

ÙE® / Uva in lingua friulana

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it

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

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

Nel rispetto di questa tradizione, Giannola e Benito Nonino con le figlie Cristina, Antonella e Elisabetta:

1 Dicembre 1973 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 e 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 salvare gli antichi vitigni autoctoni friulani in via di estinzione e ottenere l'autorizzazione comunitaria al reimpianto di Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe, a cui si aggiunge la Ribolla gialla, così da preservare la biodiversità del territorio.

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: ÙE®. L'Autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M. 20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino.

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

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".

6 Dicembre 2003 Il *New York Times* dedica alla famiglia Nonino il Saturday Profile "A Dynamo and her Daughters turn leftovers to Gold".

3 Febbraio 2008 Il *Frankfurter Allgemeine Zeitung* dedica alla Grappa Nonino una pagina nel prestigioso inserto economico domenicale.

Marzo 2010 New York, al primo *Ultimate Spirits Challenge*, al quale hanno partecipato oltre 520 distillati da 42 paesi, la *Grappa Nonino il Merlot* vince il *Chairman's Trophy*, il massimo riconoscimento della categoria Brandy, Grappa e Acquaviti dal Mondo.

Dicembre 2012 RAI 5 dedica un documentario di 50 minuti alla Famiglia e alla Grappa Nonino: Dinastie "Storie, racconti e vicende di chi ha fatto e fa grande l'Italia".

Giugno 2014 La Grappa Nonino icona della Grappa artigianale in "How It's Made" (Come è fatto), su Discovery Channel.

Febbraio 2015 Grappa Nonino, simbolo dell'eccellenza italiana, viene esposta nella vetrina londinese di Harrods dedicata ai più preziosi distillati al mondo.

Settembre 2015 F. Paul Pacult definito dalla rivista *Forbes* "il più autorevole esperto di distillati degli Stati Uniti", riconferma la Grappa Nonino Monovitigno® Picolit fra i top distillati al mondo nella "HALL OF FAME" del prestigioso trimestrale SPIRIT JOURNAL.

Giugno 2016 Grappa Nonino è pronta a prendere il volo con Alitalia: portavoce nel mondo dell'eccellenza italiana nella produzione di Grappe e Acquaviti e nella Cultura della Distillazione, la Nonino è stata selezionata insieme ad alcuni dei più grandi brand italiani, per rappresentare, nei cieli di tutto il mondo, la massima espressione del Made in Italy.