

FENDI

presenta

**The Whispered Directory
of Craftsmanship**

una guida al made in Italy,
rigorosamente fatto a mano

www.thewhispered.it

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



IL MADE IN ITALY RIGOROSAMENTE 'FATTO A MANO'

Borsalino, Buccellati, Fendi, Maserati, Nonino Distillatori, Riva, Rubelli, Slow Food, Venini, ...: brand diversi per provenienza, ma accomunati da una grande **passione per l'artigianalità**, per l'**attenzione ai dettagli**, per un mix di **tradizione e innovazione** che convergono in un prodotto unico. La prima guida alle eccellenze del **Made in Italy**, edita da Mondadori Electa dove Fendi racconta l'**Italia del fatto a mano**: ad ogni voce sono associati i nomi e i luoghi degli artigiani e le loro storie. Disponibile, in italiano ed inglese, nelle librerie più importanti di tutto il mondo da Parigi a New York.

FENDI



RIVA



NONINO

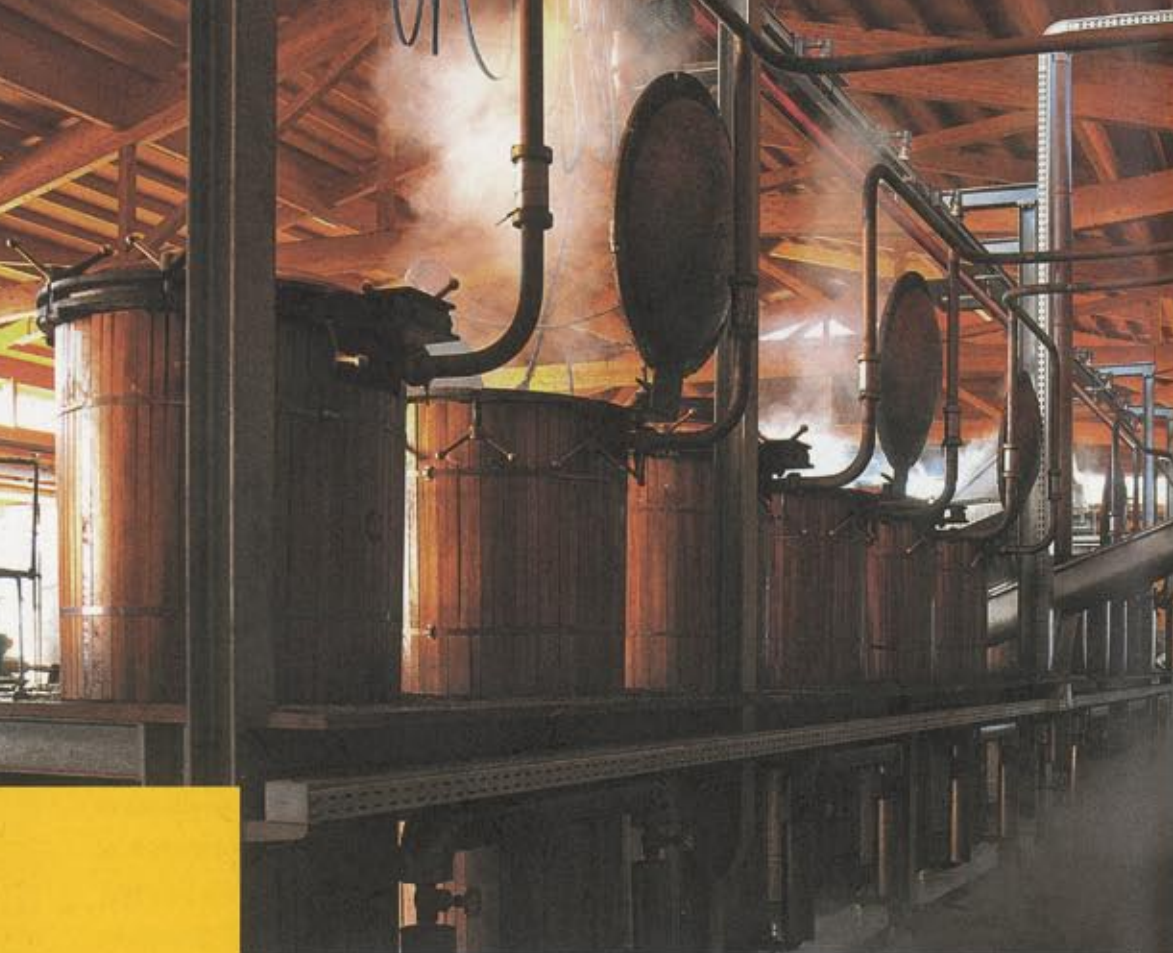


MASERATI



BUCCELLATI





DISTILLATI

Nonino

Via Aquileia, 104 - 33050 Percoto (UD)

+39.0432.676331

www.nonino.it - info@nonino.it



Si ottiene distillando le bucce degli acini d'uva, svinate e fermentate. È spesso incolore, l'odore è dolce e pungente, il sapore bruciante. Ha una gradazione alcolica che varia dai trentacinque ai sessanta gradi e si beve generalmente in un bicchiere a forma di tulipano. Che la si chiami acquavite o grappa, la denominazione può essere applicata solo a distillati di vinaccia prodotti in Italia. «Distillatori in Friuli dal 1897»: Orazio, il capostipite, era un *sotan*, un bracciante senza niente o quasi, che si costruì un distillatore nella cantina di casa. I Nonino fanno grappa, e la fanno in un modo tutto loro, chiamato Metodo di Produzione Nonino, artigianale, rigoroso, e dai costi altissimi: distilla le vinacce subito dopo la fermentazione, contemporaneamente alla vendemmia, creando una grappa di qualità eccellente. Nelle distillerie Nonino ci sono sessantotto alambicchi discontinui a vapore che, in tempo di vendemmia, distillano ventiquattrore ore su ventiquattro. Questi tradizionali distillatori in rame sono stati creati da Benito, l'uomo che il 1° dicembre 1973, con sua moglie Giannola ha operato la rivoluzione dei distillati inventando una grappa creata dalle vinacce di un singolo vitigno (il *Picolit*), nobilitando finalmente l'acquavite. Prima di allora, la grappa era un distillato povero, che i contadini usavano per riscaldarsi e veniva fatto mescolando vinacce di uve differenti. Con la creazione della Grappa Monovitigno® cambia tutto e i Nonino riescono negli anni a nobilitare la grappa al pari di un *whisky* o di un *cognac*, che ora è apprezzata in tutto il mondo. Il "rivoluzionario" Benito è contornato e sostenuto dalle donne della famiglia Giannola, Cristina, Antonella ed Elisabetta. La famiglia è l'anima dell'azienda; nel "Tempio della distillazione" a Ronchi di Percoto, paese di origine dei Nonino, le cinque distillerie hanno il nome di Benito e delle sue bellissime donne, la moglie Giannola e le tre figlie, gli alambicchi si chiamano come i nipoti. Tutti uniti nella stessa passione, «spontanea, intransigente e contagiosa», per l'azienda di famiglia, per l'arte e la cultura. Per una grappa che più che spirito, nel loro caso, potrebbe dirsi anima.