

Gran Riserva Nonino 27 anni in barrique ♀





100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI

GRAN RISERVA 27 ANNI IN BARRIQUE

UE[®] ACQUAVITE D'UVA

Monovitigno[®] Nonino

Refosco dal Peduncolo Rosso

Cos'è UE[®] l'Acquavite d'Uva?

L'Acquavite d'Uva, creata da Giannola e Benito Nonino, il **27 Novembre 1984** si ottiene 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. Il successo di questo distillato negli anni è stato tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

09 Agosto 1989 nelle Cantine Invecchiamento di Cristina, Antonella ed Elisabetta ha inizio l'invecchiamento, unico per innovazione e ricerca, dell'Acquavite d'Uva UE[®] in barriques di Rovere Nevers.

17 Marzo 2017 la famiglia Nonino preleva dalle sue Cantine Invecchiamento sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli UE[®] Nonino Monovitigno[®] Refosco dal Peduncolo Rosso, l'Acquavite d'Uva invecchiata 27 anni nella barrique n. 410 di Rovere Nevers; Unica per Innovazione e Ricerca, contraddicendo la letteratura sull'invecchiamento in legno che suggerisce di mettere ad invecchiare in barriques distillati neutri, mantiene le intense note fruttate del vigneto Refosco dal Peduncolo Rosso.

Materia Prima

Uve Monovitigno[®] Refosco dal Peduncolo Rosso raccolte fresche a giusta maturazione.

Fermentazione

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

100% Distillazione Artigianale

Discontinua a vapore, secondo l'antica tradizione di famiglia in particolari esclusivi alambicchi in rame rinnovati da Benito Nonino. La distillazione 100% con metodo artigianale avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche dei vitigni prescelti.

Vendemmia 1988

Inizio invecchiamento nelle cantine padronali 9 Agosto 1989 nella barrique n. 410 di Rovere Nevers, senza aggiunta di coloranti.

Prelevati il 17 Marzo 2017 litri anidri 159 pari a 505 ampole da 700 ml

Gradazione 45% vol.

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

Confezione

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

Degustazione

UE[®] Gran Riserva 27 Anni in barrique va servita a temperatura ambiente in particolare bicchiere 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 lampone, di frutti rossi, di confettura, di uva e di prugna, frutta candita, vaniglia, spezie e cioccolato fondente.

Sensazione gustativa Al gusto è ricca e speziata con netta conferma delle sfumature aromatiche del vitigno Refosco dal Peduncolo Rosso. Lunga persistenza.

Quando e come bere UE[®] Gran Riserva Nonino Monovitigno[®] 27 Anni in barrique

Unica per innovazione ed eleganza, ricca di personalità UE[®] Nonino Gran Riserva 27 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, 0% coloranti.

 Antico simbolo degli alcoli nel Medioevo

UE / Uva in lingua friulana

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it

Percoto / Udine / Italia

T. +39 0432 676331

F. +39 0432 676038

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

1897 Orazio Nonino stabilisce a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria esistita fino ad allora sotto forma di alambicco itinerante.

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

15 Novembre 1989 Impiantano in Buttrio – Friuli - 41 ettari di vigneto sperimentale con uve Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla Gialla e Schioppettino.

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".

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.

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.

18 Marzo 2017 Nonino è "Spirit Entrepreneur of the Year" Meininger Award Excellence in wine&spirit.

1897 - 2017

120 anni delle Distillerie Nonino

INVECCHIAMENTO

Le Grappe e UE[®] Nonino Invecchiate e Riserve da sempre seguono un invecchiamento naturale in barriques e piccole botti sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli nei 5 Magazzini Invecchiamento Grappa (M.I.G.) delle Distillerie Nonino e vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti. Tutte le movimentazioni in entrata e in uscita, delle Grappe e UE[®] acquavite d'uva sottoposte a invecchiamento, sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Oggi i 5 Magazzini Invecchiamento Grappa Nonino vantano N. 2015 piccole botti e barriques di legni diversi tra cui Rovere Nevers, Limousin, Grèsigne, ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico e Frassino.