



29 Marzo 2011
Estratti dalle Cantine Padronali
La. 293 pari a n.370 Bottiglie da 700 ml
Bottiglia n.
350

NONINO
UVE® Acquavite d'Uva

5
ANNI IN BARRIQUES
25th Anniversary

RISERVA

*Monovitigno®
Ribolla, Moscato, Merlot, Malvasia
distillati separatamente
con metodo artigianale
Invecchiati oltre 5 anni in barriques
di Limousin, Nevers ed ex-Sherry*

UVE® Acquavite d'Uva
NONINO
5
ANNI IN BARRIQUES
RISERVA
25th Anniversary



UE® Nonino Anniversary

RISERVA MONOVITIGNI® 5 ANNI IN BARRIQUES

27 Novembre 1984

I Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e 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.

Novembre 2009

Cristina, Antonella ed Elisabetta festeggiano i 25 anni dell'Acquavite d'Uva creata per loro da Giannola e Benito nel 1984!!!

UE® Nonino Anniversary Riserva Monovitigni® è un'armoniosa unione di Acquaviti d'Uva Monovitigno® Ribolla, Moscato, Merlot e Malvasia, invecchiate oltre 5 anni in barriques di Limousin, Nevers ed ex-Sherry.

Materia Prima

Uve Monovitigno® Ribolla, Moscato, Merlot e Malvasia selezionate, raccolte fresche a giusta maturazione, in base all'unicità delle zone di produzione.

Fermentazione

Sottovuoto in tini di 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 ed 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 mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche dei vitigni d'origine.

Invecchiamento

Oltre 5 anni in barriques di Limousin, Nevers ed ex-Sherry, imbottigliata senza aggiunta di caramello.

Produzione Limitata e numerata.

Gradazione 43% vol

Imbottigliamento

Non manuale - bottiglia serigrafata da 700 ml

Confezione

Imballo da 1 o da 6 bottiglie protette singolarmente con cellophane trasparente. Confezione singola in cofanetto di legno con interno color argento.

Degustazione

UE® Nonino Anniversary Riserva Monovitigni® va servita a temperatura ambiente in bicchiere ampio tipo ballon. Prima di degustare UE® Anniversary è indispensabile lasciarla riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

Unica per armonia ed eleganza, contraddicendo la letteratura sull'invecchiamento in legno, che suggerisce di mettere ad invecchiare in barriques distillati neutri, mantiene dopo anni le eleganti caratteristiche fruttate e floreali dei vitigni Ribolla, Moscato e Malvasia ai quali dà corpo la pienezza del vitigno Merlot.

Sensazione visiva Colore ambrato, intenso e vellutato.

Sensazione olfattiva 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.

Sensazione gustativa Elegante e speziata con netta conferma delle sfumature aromatiche. Persistente.

Quando e come bere UE® Nonino Anniversary Riserva Monovitigni®

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.

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.nonino.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 di Riserva d'Uva* 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

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.

1973-2003 Trent'Anni di Monovitigno® Grappa Nonino

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.

1984-2009 Venticinque Anni dell'Acquavite d'Uva UE®, creata dalla Famiglia Nonino nel 1984.

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 mondiale della categoria Brandy, Grappa e Acquaviti.

Giugno 2012 F. Paul Pacult definito dalla rivista Forbes "il più autorevole esperto di distillati degli Stati Uniti", riconferma la Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit fra i top distillati al mondo nella "HALL OF FAME" del prestigioso trimestrale *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.

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.