

Uve Bianche

DI MALVASIA
E CHARDONNAY

ACQUAVITE
d'Uva



Uve Bianche est une eau-de-vie de raisin qui conserve jalousement les caractéristiques du précieux cépage de Malvasia et Chardonnay. Extrêmement limpide, Uve Bianche diffuse des notes intenses de fleurs d'oranger, d'accords nets d'abricot, poire, pomme, melon et raisin mûr. Fruit d'une sélection des meilleurs marcs, elle est distillée avec un alambic discontinu au bain-marie, en privilégiant la pureté des essences aromatiques présentes, suivant la "Metodo Da Ponte 1892" exclusive. Au goût, elle est délicate, aromatique, moelleuse et suave.

TIPOLOGIE

Acquavite d'uva

CÉPAGE

Malvasia et Chardonnay

DEGRÉ ALCOOLIQUE

38 % vol. "Délicate, Aromatique".

SENSATIONS VISUELLES

Limpide.

SENSATIONS OLFACTIVES

Bouquet qui rappelle des notes intenses de fleurs d'oranger, avec des notes franches de fruits d'été (abricot, pomme, poire, melon) et de raisin mûr.

SENSATIONS GUSTATIVES ET RÉTRO-OLFACTIVES

Très moelleuse, elle coule fluidement en bouche avec une douce senteur aromatique de notes florales et de vanille. Parfum particulièrement élégant et suave.

DISTILLATION

Produite en alambic à distillation discontinue au bain-marie, en privilégiant la pureté des essences aromatiques présentes suivant la "Metodo Da Ponte 1892".

VERRE CONSEILLÉ

Ballon.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

8-10°C.



ANDREA DA PONTE
Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO

Distilleria Andrea Da Ponte Spa - Via I Maggio, 1 - 31010 Corbanese di Tarzo (TV) - Tel. +39 0438 933011 - Fax +39 0438 933034

Sede legale - C.so Mazzini, 14 31015 Conegliano (TV) - C.P. 182 - info@daponte.it - www.daponte.it

Riferimento tecnico e sensoriale Enologo Graziano Freschet