

**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