

Uve Bianche® FIOR D'ARANCIO

Acquavite d'Uva
DA MOSCATO GIALLO
DEI COLLI EUGANEI



Dans les Collines Euganéennes, siège des stations thermales d'Abano et de Montegrotto, le cépage de Moscato Giallo est appelé avec sa D.O.C.G. Fior d'Arancio et le « Metodo Da Ponte » recueille et préserve les arômes intenses et persistants de ses raisins. Des notes de fleurs d'oranger, pêche sucrée et aubépine sont reproposées avec toute leur intensité dans cette eau-de-vie. Uve Bianche Fior d'Arancio, une révélation enthousiasmante pour tous ceux en quête de nouvelles sensations.

TPOLOGIE	Eau-de-vie de raisins aromatiques.
CÉPAGE	Moscato Giallo dei Colli Euganei.
DEGRÉ ALCOOLIQUE	38% vol. « Aromatique et suave ».
SENSATIONS VISUELLES	Cristalline.
SENSATIONS OLFACTIVES	Bouquet typique des terpènes du cépage Moscato Giallo, avec des notes intenses de fleurs d'oranger et des nuances de fruits mûrs à grain blanc.
SENSATIONS GUSTATIVES ET RÉTRO-OLFACTIVES	Splendide et forte, aux essences florales et aux notes d'agrumes, notamment du cèdre. Douce et délicate au goût.
DISTILLATION	Produite en alambic à distillation discontinue au bain-marie. Essences aromatiques pures et bien nettes, suivant l'exclusif « Metodo Da Ponte ».
VERRE CONSEILLÉ	Verre tulipe.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	8-10 °C.



ANDREA DA PONTE

Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO