

# 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.

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



**ANDREA DA PONTE**

*Distillatori per vocazione dal 1892®*

CONEGLIANO VENETO