

# UVE BIANCHE GRAN RISERVA

ACQUAVITE  
D'UVA | **38°** | *Fabris*  
AFFINATA  
IN BARRIQUE



Uve Bianche Gran Riserva est une eau-de-vie d'excellence qui a vieilli pendant plus de trois ans dans des barriques du Limousin.

D'une robe dorée intense, Uve Bianche Gran Riserva est un écrin de sensations authentiques : les arômes délicats du raisin et les notes florales et fruitées rencontrent une personnalité mature et riche en tanins, avec des nuances moelleuses et nettes d'amandes torréfiées, de miel et de vanille.

Un noble plaisir pour les palais exigeants.

CATÉGORIE	Eau-de-vie de raisin vieillie dans des barriques du Limousin.
CÉPAGE	Malvoisie aromatique et Chardonnay.
DEGRÉ D'ALCOOL	38 % vol. « Aromatique et net ».
SENSATIONS VISUELLES	Jaune or intense.
SENSATIONS OLFACTIVES	Bouquet qui rappelle les arômes délicats du raisin, riche en notes florales et fruitées.
SENSATIONS GUSTATIVES ET RÉTROFACTION	Mature et riche en tanins, elle se fond avec des nuances moelleuses et nettes d'amandes torréfiées, de miel et de vanille. Fin de bouche longue et agréable.
DISTILLATION	Distillée avec un alambic discontinu au bain-marie, en favorisant la pureté des essences aromatiques présentes, suivant la « Metodo Da Ponte ».
VERRE CONSEILLÉ	Tulipe.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	16-18 °C



IMPRESA STORICA D'ITALIA



**ANDREA DA PONTE**

DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL

1892



Distilleria Andrea Da Ponte Spa · Via Primo Maggio, 1 · 31020 Corbanese di Tarzo (TV) · Tel. +39 0438 933 011 · Fax +39 0438 933 034  
Sede legale · Corso Mazzini, 14 · 31015 Conegliano (TV) · C.P. 182 · daponte@daponte.it · www.daponte.it  
Référence technique et sensorielle CEnologie Graziano Freschet

☀️ CE DISTILLAT EST PRODUIT AVEC DES SOURCES D'ÉNERGIE RENOUVELABLES ET DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.