

UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO

distillato puro d'uva aromatica

Cristallino e purissimo, Uve Bianche Fior d'Arancio è un distillato puro d'uva che racchiude il bouquet tipico dei terpeni del vitigno di Moscato Giallo, alternando armoniosamente intense note di fiori di zagara e pesca dolce ad accenti di frutta matura a polpa bianca.

Il suo sapore dolce e delicato viene ripreso da sentori di essenze floreali e note agrumate, principalmente di cedro, lasciando un retrogusto piacevole e persistente.

La distillazione ad alambicco discontinuo a bagnomaria secondo il Metodo Da Ponte è garanzia di essenze aromatiche pulite e ben delineate.

DESCRIZIONE

Tipologia: distillato puro d'uva

Vitigno: moscato giallo dei Colli Euganei della D.O.C.G. Fior d'Arancio

Gradazione alcolica: 38% vol. "Aromatico e suadente"

Distillazione: con alambicco discontinuo a bagnomaria secondo l'esclusivo Metodo Da Ponte

Bicchieri consigliato: a corolla di tulipano

Temperatura di servizio: 8° - 10° C



SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Bevuto in purezza e degustato fresco lascia in bocca una squisita sensazione di pesca e albicocca.

Ottimo anche declinato con fantasia nei cocktail di frutta estiva, è il complemento ideale per occasioni romantiche e di festa.

CONFEZIONE

Champagnotta personalizzata Da Ponte in formato 70 cl con astuccio, oppure assortito nei cofanetti Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni e Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTTIGLIA 70 cl



8 002266 000222

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 060226

QR Code web



Le nostre grappe sono prodotte con fonti di energia rinnovabili e nel rispetto dell'ambiente