

# UVE BIANCHE DI MALVASIA E CHARDONNAY

rent druedestillat

Ren og klar i udseende, med en overraskende rig bouquet af den klare smag af sommerfrugt (abrikos, pære, æble, melon) og modne druer. Blid og behagelig fra første smagsindtryk, åbnes der for en sød duft af blomster, som fremhæver den milde og særegne smag, der stammer fra druesorterne, Malvasia og Chardonnay.

Gennem den ikke-kontinuerlige destillation med destillationsapparat i vandbad, efter "Da Ponte Metoden", fremstår de aromatiske essenser særdeles rene og fint fremhævet.

Storartet nydt ren, men også excellent i kombination med frugtsalater og frugtbaserede cocktails.

## BESKRIVELSE

Typologi: rent druedestillat

Vinsort: Malvasia aromatica og Chardonnay  
Alkoholindhold: 38% vol. "Behagelig og aromatisk"

Destillation: med den eksklusive ikke-kontinuerlige "Da Ponte Metode" i vandbad

Anbefalede glas: tulipanglas

Serveringstemperatur: 8° - 10° C



## GODE RÅD OM SERVERING

Ren og naturlig, nydes alene eller med en isterning. Uovertruffen, serveret sammen med frugtanretninger og frugtsalat, på is eller frugtbaserede sommercocktails.

## EMBALLAGE

Champagneflaske præget af Da Ponte i formatet 70 cl med indpakning eller Mingnon på 5 cl og Magnum på 150 cl med indpakning. Assorteret i kasserne Special Collection, Valnød, Metodo Da Ponte, Don Giovanni og Opere d'Autore.



**ANDREA DA PONTE**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892  
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASKE 70 cl



8 002266 000024

EAN KARTON MED 6 FLASKER



8 002266 060042

QR Code web



 Vores grappa fremstilles ved hjælp af vedvarende energikilder og med hensyn til miljøet