

UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO

aromatisches reines Traubendestillat

Kristallklar und rein, Uve Bianche Fior d'Arancio ist ein reines Traubendestillat, das das typische Bouquet der Terpene der Rebsorte Moscato Giallo besitzt, in dem sich harmonisch intensive Noten nach Zitrusblüten und süßer Pfirsich und Anklänge nach reifem Obst mit weißem Fruchtfleisch abwechseln.

Sein milder und feiner Geschmack wird aufgenommen von blumigen Nuancen und Zitrusnoten, hauptsächlich Zitronatzitrone, und ist angenehm und anhaltend im Abgang.

Die Destillation im diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad nach dem Verfahren "Metodo Da Ponte" garantiert reine und gut ausgeprägte Aromabestandteile.

BESCHREIBUNG

Sorte: reines Traubendestillat

Rebsorte: Moscato Giallo der Euganeischen Hügel des D.O.C.G. Fior d'Arancio

Alkoholgehalt: 38% Vol. "Aromatisch und schmeichelnd"

Destillation: mit diskontinuierlichem Destillierkolben im Wasserbad nach dem exklusiven Verfahren "Metodo Da Ponte"

Empfohlenes Glas: Tulpenglas

Serviertemperatur: 8° - 10° C

TRINKEMPFEHLUNGEN

Pur und kühl getrunken hinterlässt es einen köstlichen Nachgeschmack nach Pfirsich und Aprikose am Gaumen. Hervorragend auch in phantasievollen Cocktails mit Sommerfrüchten ist das Destillat ideal für romantische und festliche Anlässe.

VERPACKUNG

Champagnerflasche mit Personalisierung Da Ponte im Format 70 cl mit Karton oder erhältlich in den Kassetten Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni und Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 70 cl



8 002266 000222

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 060226

QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.