

UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO

pure eau-de-vie de raisin aromatique

Cristalline et extrêmement pure, Uve Bianche Fior d'Arancio est une eau-de-vie de raisin qui porte en elle le bouquet typique des terpènes du cépage Moscato Giallo, alternant harmonieusement des notes intenses de fleurs d'oranger et de pêche sucrée avec des pointes de fruits mûrs à chair blanche.

Sa saveur moelleuse et délicate est soutenue par des senteurs d'essences florales et des notes d'agrumes, principalement de cèdre, laissant un arrière-goût agréable et persistant.

Produite en alambic à distillation discontinue au bain-marie suivant la « Metodo Da Ponte », elle garantit des essences aromatiques pures et bien définies.

DESCRIPTION

Typologie: pure eau-de-vie de raisin

Cépage: moscato giallo dei Colli Euganei de la D.O.C.G. Fior d'Arancio

Degré alcoolique: 38 % vol. « Aromatique et suave »

Distillation: en alambic à distillation discontinue au bain-marie, suivant l'exclusive « Metodo Da Ponte »

Verre conseillé: tulipe

Température de service: 8 - 10 °C



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Dégustée telle quelle fraîche, elle laisse en bouche une délicieuse sensation de pêche et d'abricot.

Excellente aussi déclinée avec fantaisie dans les cocktails de fruits d'été, elle accompagne parfaitement tous les moments romantiques et de fête.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise de 70 cl personnalisée Da Ponte dans un étui, ou proposée dans les coffrets Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni et Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOUTEILLE 70 cl



8 002266 000222

EAN CARTON DE 6 BOUTEILLES



8 002266 060226

QR Code web



 Nos grappas sont produites avec des sources d'énergie renouvelables et dans le respect de l'environnement