

UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO

ароматизированный виноградный дистиллят

Кристалльно-прозрачный, Уве Бьянко Фьор д'Аранчо дарит поклонникам незабываемый аромат, гармонично раскрывающийся яркими нотами цветов флердоранжа и сладкого персика, с прекрасными нюансами спелых, сочных фруктов.

Вкус сладкий и мягкий, наполненный цветочными и цитрусовыми нотами, с кедровыми оттенками, завершающийся долгим, приятным послевкусием.

Дистилляция в аламбиках прерывного действия по эксклюзивному Методу Да Понте идеально раскрывает и балансирует ароматические эссенции напитка.

ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Градация: виноградный дистиллят

Сорт винограда: москато Джалло из самого сердца Колли де Эуганеи D.O.C.G Фьор д'Аранчо

Содержание спирта: 38% «Ароматный и соблазняющий»

Дистилляция: в специальных аламбиках прерывного действия, которые нагревают на водяной бане по эксклюзивному Методу Да Понте

Рекомендуемый бокал: чтобы оценить букет в его полноте, рекомендуется подавать напиток в больших винных бокалах (типа тюльпан)

Рекомендуемая температура подачи: 8° - 10° C



СЕКРЕТЫ ПРАВИЛЬНОЙ ДЕГУСТАЦИИ

Восхитителен в чистом виде, с изысканным персиковым и абрикосовым послевкусием. Непревзойден в сочетании с фруктовыми коктейлями. Идеально дополнит романтическое свидание или дружескую вечеринку

УПАКОВКА

Элегантная персонализированная бутылка от Da Ponte, объемом 0.7 л в фирменной коробке. В наличие подарочные коробки Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni и Opere d'Autore



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN (европейский стандарт штрихкода) НАИМЕНОВАНИЕ - 0,7 л



EAN НАБОР ИЗ 6 НАИМЕНОВАНИЙ



ШТРИХКОД QR-CODE



 *Использование возобновляемых источников энергии и охрана окружающей среды является неотъемлемой частью процесса изготовления граппы.*