

# ウーヴェ・ビアンカ FIOR D'ARANCIO

アロマティック葡萄純粋蒸留酒

水晶の様に澄んだピュアな色調、ウーヴェ・ビアンカ フィオル・ディ・アランチョは、モスカート・ジャット種の葡萄特有のテルペンブーケを封じ込めた、葡萄純粋蒸留酒です。柑橘類の花と甘い桃の強い香りが交互にノートに溶け込み、熟した真っ白な果肉の風味がアクセントとして効果的です。

甘やかで繊細な味覚は、フローラル・エッセンスの香りやシトロンを主体とした柑橘系のノートにも投影され、心地よい後口が長くお口にとどまります。

Da Ponte 手法による湯煎単式蒸留が、混じりけのない、スッキリとしたアロマを引き出します。

## 詳細

**タイプ:** 葡萄純粋蒸留酒

**葡萄品種:** モスカート・ジャット・デイ・コッリ・エウガネイD.O.C.G. 種 フィオル・ディ・アランチョ

**アルコール度数:** 38% vol「アロマティックで説得力のある」

**蒸留:** Da Ponte独自の手法による湯煎単式蒸留器蒸留

**ワイングラスの種類:** グラッパグラス

**サービス温度:** 8°から10° C



EAN 0.7Lボトル



8 002266 000222

EAN 6本入りカートン



8 002266 060226

QRコード



## 美味しく味わっていただくために:

ストレートで冷やして味わっていただくと、お口に桃とアプリコットの素晴らしい味と香りが広がります。サマーフルーツのカクテルに使ってもよく合い、ロマンチックな一夜やパーティーに最適です。

## ボトルとパッケージ:

Da Ponte オリジナルのスパークリングワインボトル0.7Lをエレガントな箱に入れて。その他、スペシャルコレクション、クルミ材木箱入り、Da Ponte製法、ドンジョバンニ とアートコレクションの各種パッケージがそろっています。

 当社のグラッパは再生可能エネルギーを利用して、環境に十分配慮をしながら製造しております。