

UVE BIANCHE GRAN RISERVA

barikovaný vinný destilát

Uve Bianche Gran Riserva je ušlechtilým destilátem, který 3 roky zraje v sudech z dubů dovážených z francouzského regionu Limousin. Tato pálenka překypuje květinovými a ovocnými nádechy, které dávají naplno zaznít jemné vůni hroznů, na chuť je vyzrálá a bohatá na taniny s jemnými, ale dobře zvyrazněnými odstíny pražených mandlí, medu a vanilky.

Nadchne již při prvním ochutnání, v příjemné a setrvalé chuťové stopě nachází svůj perfektní vývoj.

Je destilována pomocí diskontinuálního alembiku ve vroucí lázni, fungujícího podle rigorózních postupů metody firmy Da Ponte (1896). Uve Bianche Gran Riserva je pro znalce skutečným elixírem a ideálním destilátem, který dokáže mimořádným chvílím dodat zdání jedinečnosti.

POPIS

Typologie: barikovaný vinný destilát Gran Riserva

Odrůda: vybrané hrozny odrůd Malvasia Aromatica a Chardonnay

Obsah alkoholu: 38% obj., „Aromatický a rozhodný“

Stažení: 3 roky v dubových sudech z dubů dovážených z francouzského regionu Limousin

Destilace: pomocí diskontinuálního alembiku ve vroucí lázni, podle exkluzivní metody destilace firmy Da Ponte

Doporučená skledice: tulipán

Teplota při podávání: 16° - 18° C

DOPORUČENÍ PRO DEGUSTACI

K plnému procítění delikátní rovnováhy mezi ovocnou chutí hroznů a barikovaným vyzráním se doporučuje degustace v čistém stavu nebo okamžitě po vhození kostky ledu do sklenice.

BALENÍ

Individualizovaná lahev „Champagnotta“ firmy Da Ponte ve formátu Classico o 70 cl s obalem. Nabízeno rovněž v dárkových míchaných baleních Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni a Opere d'Autore.



EAN LAHEV 70 cl



8 002266 000345

EAN BALENÍ SE 6 LAHVEMI



8 002266 060332

QR webový kód



 Naše grappy jsou vyráběny za použití obnovitelných energetických zdrojů a při respektování životního prostředí.