

UVE BIANCHE GRAN RISERVA

destillat af druer forfinet i barrique

Uve Bianche Gran Riserva er et ædelt druedestillat, forfinet i mere end 3 år på egetræsfade fra Limousin. Sprudlende strejf af blomster og frugt, som fremhæver druens delikate dufte, moden og rig på tannin i smagen, med en blid men velafbalanceret nuance af ristede mandler, honning og vanilje.

Begejstrer ved første smagning, følges op af en perfekt udvikling af en behagelig og vedvarende eftersmag.

Destilleret ikke-kontinuerligt med destillationsapparat i vandbad efter "Da Ponte Metoden" (1896), er Uve Bianche Gran Riserva en eliksir for kendere og det ideelle destillat til at gøre de store øjeblikke helt unikke.

BESKRIVELSE

Typologi: destillat af Gran Riserva druer forfinet i Barrique

Vinsort: udvalgt druekvas fra drue typerne Malvasia Aromatica og Chardonnay

Alkoholindhold: 38% vol. "Aromatisk og beslutsom"

Lagring: 3 år på egetræsfade fra den franske region Limousin

Destillation: med den eksklusive ikke-kontinuerlige Da Ponte Metode i vandbad

Anbefalede glas: tulipanglas

Serveringstemperatur: 16° - 18° C

GODE RÅD OM SERVERING

Den delikate balance mellem druens frugtsmag og lagringen på træfad kommer bedst til udtryk, når den nydes ren og straks efter at have fyldt en isterning i glasset. Også perfekt sammen med hvid og krydret chokolade.

EMBALLAGE

Champagneflaske præget af Da Ponte i det klassiske format på 70 cl med indpakning. Assorteret i kasserne Special Collection, Valnød, Metodo Da Ponte, Don Giovanni og Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASKE 70 cl



8 002266 000345

EAN KARTON MED 6 FLASKER



8 002266 060332

QR Code web



 Vores grappa fremstilles ved hjælp af vedvarende energikilder og med hensyn til miljøet