

UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO

destillat af aromatiske druer

Den krystalklare og rene Uve Bianche Fior d'Arancio er et rent destillat af druer, med den typiske bouquet af terpenier fra vinmarken Moscato Giallo. Harmonisk Intense strøg af blomstring og søde ferskner med let smag af moden frugt med hvidt frugtkød.

Den søde og lette smag underbygges af spor efter blomsteressens og antydning af citrus, hovedsageligt ceder, der giver en behagelig og vedvarende eftersmag.

Den ikke-kontinuerlige destillation med destillationsapparat i vandbad efter "Da Ponte metoden", er en garanti for rene og klart afstukne aromatiske essenser.

BESKRIVELSE

Typologi: rent druedestillat

Vinsort: moscato giallo fra Colli Euganei D.O.C.G. Appelsinblomst

Alkoholindhold: 38% vol. "Aromatisk og overbevisende"

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

Anbefalede glas: tulipanglas

Serveringstemperatur: 8° - 10° C



GODE RÅD OM SERVERING

Giver en herlig smag af fersken og abrikos i munden, når den drikkes rent og serveres kølig.

Også optimal i fantasifulde kombinationer i cocktails med sommerfrugt, som det ideelle supplement til romantiske og festlige begivenheder.

EMBALLAGE

Champagneflaske præget af Da Ponte i formatet 70 cl i indpakning; eller 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 000222

EAN KARTON MED 6 FLASKER



8 002266 060226

QR Code web



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