

UVE BIANCHE GRAN RISERVA

destilado de uva afinado en barrica

Uve Bianche Gran Riserva es un destilado de uva noble, afinado durante más de 3 años en barricas de roble de Limousin. Exuberante de notas florales y afrutadas, que hacen resaltar los delicados aromas de uva. De gusto maduro y rico en taninos, con matices delicados pero bien acentuados de almendras tostadas, miel y vainilla.

Entusiasma ya a la primera prueba, encuentra la evolución perfecta en un dejo agradable y persistente.

Destilado con alambique discontinuo al baño María, siguiendo los dictámenes rigurosos del Método Da Ponte (1896), Uve Bianche Gran Riserva es un elixir para los entendedores y el destilado ideal para convertir los grandes momentos en una experiencia única.

DESCRIPCIÓN

Tipología: destilado de uva Gran Riserva afinado en barrica

Cepa: orujos seleccionados de uvas de Malvasia Aromática y Chardonnay

Graduación alcohólica: 38% vol. "Aromático y energético"

Añejamiento: 3 años en botas de roble, de la región francesa de Limousin

Destilación: con alambique discontinuo al baño María según el exclusivo Método Da Ponte

Copa aconsejada: de tulipa

Temperatura de servicio: 16° - 18° C

SUGERENCIAS PARA LA DEGUSTACIÓN

Para expresar plenamente el equilibrio delicado entre el aroma afrutado de la uva y el añejamiento en barricas se aconseja la degustación en pureza o enseguida después de haber añadido un cubito de hielo en el vaso.

Óptimo también servido con el chocolate blanco especiado.

ENVASE

Champagnotta personalizada Da Ponte en formato clásico de 70 cl con estuche. Surtido en los estuches Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni y Opere d'Autore.



EAN BOTELLA DE 70 cl



8 002266 000345

EAN CAJA DE 6 BOTELLAS



8 002266 060332

QR Código web



 Nuestras aguardientes se producen con fuentes de energía renovables y en el respeto del medio ambiente