

UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO

destilado puro de uva aromática

Cristalino y purísimo, Uve Bianche Fior d'Arancio es un destilado puro de uva que engloba el bouquet típico de los terrenos de la cepa del Moscato Giallo, alternando armoniosamente intensas notas de flores de azahar y melocotón dulce con acentos de fruta madura de pulpa blanca.

Su sabor dulce y delicado es evocado por aromas de esencias florales y notas cítricas, principalmente de cedro, otorgando un dejo agradable y persistente.

La destilación de alambique discontinuo al baño María según el Método Da Ponte es garantía de esencias aromáticas limpias y bien delineadas.

DESCRIPCIÓN

Tipología: destilado puro de uva

Cepa: moscato giallo de los Colli Euganei de la D.O.C.G. Fior d'Arancio

Graduación alcohólica: 38% vol.

"Aromático y seductor"

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

Copa aconsejada: de tulipa

Temperatura de servicio: 8° - 10° C



SUGERENCIAS PARA LA DEGUSTACIÓN

Bebido en pureza y saboreado fresco, deja en la boca una sensación exquisita de melocotón y albaricoque.

Óptimo también declinado con fantasía en los cócteles de fruta de verano, es el complemento ideal para ocasiones románticas y momentos de fiesta.

ENVASE

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



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTELLA de 70 cl



8 002266 000222

EAN CAJA DE 6 BOTELLAS



8 002266 060226

QR Código web



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