

UVE BIANCHE GRAN RISERVA

distillato d'uva affinato in Barrique

Uve Bianche Gran Riserva è un distillato d'uva nobile affinato per oltre 3 anni in barriques di rovere del Limousin. Esuberante di note floreali e fruttate, che mettono in pieno risalto i delicati profumi dell'uva, al gusto è maturo e ricco di tannini con sfumature morbide ma ben accentuate di mandorle tostate, miele e vaniglia.

Entusiasmante già dal primo assaggio, trova in un retrogusto piacevole e persistente l'evoluzione perfetta.

Distillato con alambicco discontinuo a bagnomaria seguendo i rigorosi dettami del Metodo Da Ponte (1896), Uve Bianche Gran Riserva è un elisir per gli intenditori e il distillato ideale per rendere unici i grandi momenti.

DESCRIZIONE

Tipologia: distillato d'uva Gran Riserva affinato in barrique

Vitigno: Uve selezionate di Malvasia Aromatica e Chardonnay

Gradazione alcolica: 38% vol. "Aromatico e deciso"

Invecchiamento: 3 anni in botti di rovere, dalla regione francese del Limousin

Distillazione: con alambicco discontinuo a bagnomaria secondo l'esclusivo Metodo Da Ponte

Bicchieri consigliato: a corolla di tulipano

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Per esprimere a pieno il delicato equilibrio tra il fruttato dell'uva e l'invecchiamento in barrique è consigliata la degustazione in purezza o subito dopo aver aggiunto nel bicchiere un cubetto di ghiaccio.

Ottimo anche servito con del cioccolato bianco speziato.

CONFEZIONE

Champagnotta personalizzata Da Ponte in formato Classico da 70 cl con astuccio. Assortito nei cofanetti Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni e Opere d'Autore.



EAN BOTTIGLIA 70 cl



8 002266 000345

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 060332

QR Code web



 Le nostre grappe sono prodotte con fonti di energia rinnovabili e nel rispetto dell'ambiente