

UVE BIANCHE DI MALVASIA E CHARDONNAY distillato puro d'uva

Puro e limpido agli occhi, riserva un bouquet inebriante con nitidi accordi di frutta estiva (albicocca, pera, mela, melone) e uva matura. Morbido e suadente al primo assaggio, si apre a un dolce sentore di note floreali che ne esaltano la gentilezza e le particolarità date dalle uve dei pregiati vitigni di Malvasia e Chardonnay.

Grazie alla distillazione con alambicco discontinuo a bagnomaria effettuata unicamente con il Metodo Da Ponte, le essenze aromatiche risultano particolarmente pulite e ben delineate.

Splendido se gustato in purezza, si declina con eccellenza anche su macedonie e cocktail a base di frutta.

DESCRIZIONE

Tipologia: distillato puro d'uva

Vitigno: Malvasia aromatica e Chardonnay

Gradazione alcolica: 38% vol. "Gentile e aromatico"

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

Bicchieri consigliato: a corolla di tulipano

Temperatura di servizio: 8° - 10° C



SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Puro e gioioso per natura, degustato da solo o con un cubetto di ghiaccio regala sensazioni fresche e piacevoli. Inimitabile quando servito assieme a composizioni di frutta e macedonie, oppure su gelati o cocktail estivi, sempre a base di frutta.

CONFEZIONE

Champagnotta personalizzata Da Ponte in formato 70 cl con astuccio oppure Mignon da 5 cl e Magnum da 150 cl con astuccio. Assortito nei cofanetti Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni e Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTTIGLIA 70 cl



8 002266 000024

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 060042

QR Code web



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



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO