

"Uve Bianche" - Acquavite d'Uva da Ponte



Name: "Uve Bianche" - Acquavite d'Uva da Ponte

Artikel Nr.: 3126

Hersteller: Andrea da Ponte

Herkunft: Italien
Region: Veneto

Rebsorte: Trester aus Malvasia und Chardonnay

Geschmack: trocken
Inhalt: 0.7 Liter
Alkoholgehalt: 38.0%

Beschreibung: Kristallklar im Glas. Fein-fruchtiges Aroma mit Anklängen von Aprikosen, Birnen, Äpfeln, Melonen und reifen

Trauben. Weich und schmeichelnd, mit zarten blumigen Nuancen.

Herstellung: Für die Produktion werden feinste Trester aus den Rebsorten Malvasia und Chardonnay verwendet, die nach dem

Verfahren "Metodo Da Ponte" verarbeitet werden. Hierbei wird die Destillation im diskontinuierlichen Destillierkolben

im Wasserbad vollzogen, wodurch das Aroma besonders rein und ausgeprägt wird.

Hersteller- Andrea da Ponte wurde 1892 vom gleichnamigen erfahrenen Brennmeister in Conegliano gegründet. Vier Jahre information: später perfektioniert Matteo da Ponte die Regeln der Destillation und schreibt das berühmte Buch "Handbuch der

Destillation", das erste Lehrbuch zu diesem Thema. In den 1980er Jahren wird der Firmensitz nach Corbanese di Tarzo verlegt, ins Herz der berühmten Prosecco-DOCG Conegliano-Valdobbiadene. Mit Liebe zum Detail und mit viel Rücksicht gegenüber der Natur werden hier Destillate und Grappen höchster Qualität und Nachhaltigkeit

produziert.

Servier- Pur oder auf Eis genießen! Perfekt zu frischen Früchten, Obstsalat oder in Sommercocktails. Serviertemperatur

empfehlung: 8-10°C.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 38,0%