

**Uve Bianche®**  
 DI MALVASIA  
 E CHARDONNAY  
 ACQUAVITE  
*d'Uva*



Uve Bianche è un'acquavite d'uva che conserva gelosamente le particolarità dei pregiati vitigni di Malvasia e Chardonnay. Estremamente limpida, Uve Bianche diffonde note intense di fiori d'arancio, nitidi accordi di albicocca, pera, mela, melone e uva matura. Dopo una selezione dei migliori mosti viene distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria, prediligendo la pulizia delle essenze aromatiche presenti, secondo l'esclusivo "Metodo Da Ponte". Al gusto è gentile, aromatica, morbida e suadente.

<b>TIPOLOGIA</b>	Acquavite d'uva.
<b>VITIGNO</b>	Malvasia aromatica e Chardonnay.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	38% vol. "Gentile e aromatica".
<b>SENSAZIONI VISIVE</b>	Limpida.
<b>SENSAZIONI OLFATTIVE</b>	Bouquet che richiama alle note intense di fiori d'arancio, con nitidi accordi di frutta estiva (albicocca, pera, mela, melone) e d'uva matura.
<b>SENSAZIONI GUSTATIVE E RETROLFATTIVE</b>	Morbida al palato, scorre liscia con dolce sentore aromatico di note floreali e di vaniglia di particolare fragranza, elegante e suadente.
<b>DISTILLAZIONE</b>	Distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria, prediligendo la pulizia delle essenze aromatiche presenti secondo il "Metodo Da Ponte".
<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	A Tulipano.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C



**ANDREA DA PONTE**  
*Distillatori per vocazione dal 1892®*

CONEGLIANO VENETO