



Vergani

ANDREA DA PONTE ACQUAVITE D'UVA UVE BIANCHE 70CL

Acquavite, Andrea da ponte, Veneto, Italien

Geschmack 
 Trocken Süss


 Fruchtig / Weich Würzig / Herb


 Leicht Schwer / Gehaltvoll



Notizen Der extrem klare Uve Bianche entfaltet einen intensiven Duft nach Orangenblüten und deutliche Harmonien von Marille, Birne, Apfel, Zuckermelone und reifen Trauben. Am Gaumen mild, aromatisch, weich und schmeichelnd.

Vinifikation Nach strenger Auslese werden die Trauben im diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad nach dem exklusiven Da-Ponte-Verfahren gebrannt, um die aromatischen Bestandteile in grösster Reinheit im Destillat einzufangen.

Traubensorten Malvasia, Chardonnay

Alkohol 38 %

Format 70 cl

ANDREA DA PONTE

Matteo Da Ponte hat bereits 1896 ein Buch mit dem Titel "DISTILLAZIONE" veröffentlicht. Die von ihm patentierten Brennkolben und Destillationskolonnen zur Kondensation alkoholischer Dämpfe und zur Veredelung eines natürlichen, aber geschmacklich rohen und rauen Destillats wurden darin erstmals beschrieben und abgebildet. Das "Da-Ponte"-Verfahren hat den Vorzug, die wichtigsten aromatischen Bestandteile des Traubenaromas, also die Zartesten und Flüchtigsten, im Destillat einzufangen und zu bewahren. Diese präzise Trennung vom Vor- und Nachlauf ergibt das Beste, was die Natur zu bieten hat: Natürlichkeit, Reinheit und geschmackliche Finesse. Seit über dreissig Jahren wird bei Andrea da Ponte mit erneuerbaren Energiequellen und im Einklang mit der Natur destilliert.

<http://www.daponte.it>