



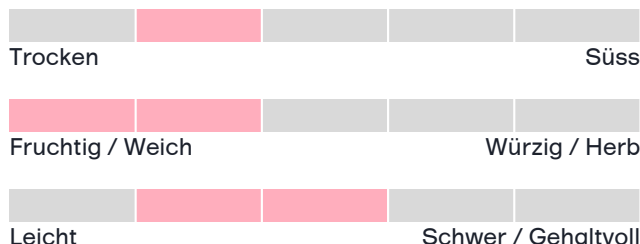
Vergani

ANDREA DA PONTE ACQUAVITE D'UVA UVE BIANCHE FIOR D'ARANCIO

Acquavite (Moscato giallo), Andrea da ponte, Veneto, Veneto



Geschmack



Notizen

Kristallklar und rein, Uve Bianche Fior d'Arancio ist ein reines Traubendestillat, dass das typische Bouquet der Rebsorte Moscato Giallo besitzt, in dem sich harmonisch intensive Noten nach Zitrusblüten und süsser Pfirsich und Anklänge nach reifem Obst mit weissem Fruchtfleisch abwechseln. Sein milder und feiner Geschmack wird aufgenommen von blumigen Nuancen und Zitrusnoten, hauptsächlich Zitronatzitrone, und ist angenehm und anhaltend im Abgang.

Vinifikation

Im Stahltank ausgebaut

Traubensorten

100% Moscato

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>