



Vergani

ACQUAVITE D'UVA - UVE BIANCHE GRAN RISERVA ANDREA DA PONTE

Acquavite, Andrea da Ponte, Veneto, Italien

Geschmack



Jahrgang

N/A

Notizen

Dieses Traubendestillat besitzt blumige und fruchtige Noten, die den feinen Traubenduft voll zur Geltung bringen, der Geschmack ist reif und tanninhaltig mit weichen, aber gut ausgeprägten Nuancen nach gerösteten Mandeln, Honig und Vanille.

Vinifikation

3 Jahre Eichenbarriques aus Limousin.

Traubensorten

Malvasia, Chardonnay

Alkohol

38.0%

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.