

PRIME UVE



DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO



DISTILLATO
D'UVA, SOLE
E MERAVIGLIA



DISTILLATO D'UVA



PRIME UVE BIANCHE

NASO: fruttato, fine, floreale.

GUSTO: elegante, aromatico, ricco di sfumature.

SERVIZIO: da degustare preferibilmente
a temperatura fresca.

NOSE: *fruity, exquisite, floral.*

TASTE: *elegant, aromatic, rich of nuances.*

SERVING TEMPERATURE: *it is best enjoyed cool.*

Prime Uve viene distillata esclusivamente dagli acini della migliore uva maturata al sole, che ne caratterizzano l'originalità.

Prime Uve is distilled from the finest whole grape berries ripened in the sun, that shape its uniqueness.

La Distilleria Bonaventura Maschio, di proprietà della stessa famiglia da oltre un secolo, si è sempre distinta nell'unire il suo rispetto per la tradizione distillatoria ad un costante desiderio di esplorare nuovi scenari e percorrere nuove strade.

The distillery Bonaventura Maschio, founded and owned by the same family for over a century, always took pride in combining great respect for the distilling tradition with a constant desire to explore new scenarios and tread new paths.

DISTILLATO D'UVA, SOLE E MERAVIGLIA

DISTILLATO D'UVA



Gaiarine
Treviso
Venezia



PRIME UVE NERE

NASO: speziato, con note di vaniglia
e di frutti di bosco.

GUSTO: pieno, morbido, intenso.

SERVIZIO: da degustare preferibilmente
a temperatura ambiente.

NOSE: *spiced, with hints of vanilla
and small berries.*

TASTE: *full, smooth and intense.*

SERVING TEMPERATURE: *it is best enjoyed
at room temperature.*

Dopo la vendemmia,
le uve vengono sottoposte a un'attenta e
controllata fermentazione e in seguito distillate
sottovuoto a bassa temperatura in alambicchi di
rame, per coglierne tutte le sfumature aromatiche.

Prime Uve Nere, inoltre, trascorre almeno 24
mesi in barrique durante i quali acquisisce
ulteriore ricchezza e complessità.

*After the harvest, the grapes undergo a careful and
controlled fermentation, then are distilled under
vacuum at low temperature in antique copper pot
stills, to retain in the distillate all their aromatic
nuances.*

*Furthermore, Prime Uve Nere spends at least 24
months in barrique, to enhance its natural
smoothness and complexity.*



Distilleria Bonaventura Maschio S.r.l.

Via Vizza, 6 - 31018 Gaiarine (TV) Italia | Tel. +39.0434.756611

P.I. 00174650267 | info@primeuve.com | www.primeuve.com