

PRIME UVE BIANCHE

✪ DISTILLATO D'UVA ✪



Nasce dalla distillazione di pregiate uve mature e profumate, che ne caratterizzano l'originalità. La sua freschezza aromatica deriva dalla purezza della materia prima, solo acini della migliore uva giunta a perfetta maturazione, e dal metodo di lavoro esclusivo e rigoroso in ogni fase produttiva: dalla vendemmia fino alla fermentazione e distillazione. Prime Uve Bianche è un distillato caratterizzato da un aroma di grande intensità e purezza. Profumato, morbido e prezioso.

It is the result of the distillation of fine, perfectly ripe and scented grape varieties which enhance its originality. Its fresh aroma is the result of the careful selection of perfectly ripened grapes, and a rigorously monitored unique process, that guarantees quality all the way from harvest to fermentation and distillation. Straight out of the grape, Prime Uve Bianche is a unique, smooth and fragrant distillate.



Le uve altamente selezionate una volta diraspate e delicatamente pressate vengono sottoposte all'azione di lieviti ed enzimi appositamente scelti, in modo da ottimizzare l'estrazione dei preziosi aromi primari. La successiva distillazione in esclusivi alambicchi operanti sottovuoto e quindi a bassa temperatura permette di estrarre il massimo dalle componenti aromatiche, che altrimenti verrebbero degradate dal calore. La particolare natura pregiata della materia prima consente di non avere nel processo parti di scarto quali "teste" e code".

Highly selected grapes are destemmed and softly pressed; the action of specific enzymes and yeasts allow to optimize extraction of primary aromas.

Distillation is done in custom built, vacuum top alambic stills. A low temperature / low pressure distillation process has no heads or tails to cut allowing Prime Uve to show the delicate freshness, aromas and essences of the grapes used in distillation.



Gradazione alcolica
Alcohol by volume



Fruttato, fine, floreale.
Fruity, exquisite, floral.



Elegante, aromatico, ricco di sfumature.
Elegant, aromatic, rich of nuances.



Da degustare preferibilmente a temperatura fresca.
It is best enjoyed cool.



0,10 L • 0,70 L



BONAVENTURA
MASCHIO