

PRIME UVE NERE

✧ DISTILLATO D'UVA ✧



Questo elegante distillato nasce da pregiate uve, colte a maturazione inoltrata e lavorate secondo un metodo esclusivo, in cui la distillazione fatta sottovuoto garantisce l'aromaticità originaria. Degustato a temperatura ambiente, Prime Uve Nere esprime al meglio il suo ricco e delicato bouquet.

This elegant distillate is produced from fine grapes picked when they are fully ripened and processed with an exclusive technique in which vacuum distillation preserves the original aroma. Prime Uve Nere expresses its rich and delicate bouquet at its best when served at room temperature.



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".

Le sfumature di aromi terziari sono il frutto di non meno di 24 mesi in legno nei nostri magazzini di invecchiamento.

Highly selected grapes are destemmed and softly pressed; the action of specific enzymes and yeasts allow to optimize extraction of primary aromas. Following distillation in special vacuum alambics is operated in relatively low-temperature conditions, thus avoiding aromatic components to be wasted by heat. In this overall process, due to top-notch quality of the grapes, there are no "heads" or "tails" to be discarded. Tertiary aromas come from resting in wood in our warehouses for at least 24 months.



38,5% Gradazione alcolica
Alcohol by volume



Speziato, con note di vaniglia e di frutti di bosco.
Spiced, with hints of vanilla and small berries.



Pieno, morbido, intenso.
Full, smooth and intense.



Da degustare preferibilmente a temperatura ambiente.
It is best enjoyed at room temperature.



0,10 L • 0,70 L



BONAVENTURA
MASCHIO