



UNA

Acquavite d'uva
Grape spirits

È ottenuta dalla distillazione discontinua del pigiato fermentato dell'uva Albana, monovitigno autoctono, prodotto nelle vigne aziendali, sulle colline faentine. Viene affinata in recipienti di acciaio.

Valutazione visiva: bianca, cristallina.

Valutazione olfattiva: tipicamente fruttata, fragrante, con sensazioni pronunciate di frutta fresca, pesca e albicocca.

Valutazione gustativa: armonica, delicata, equilibrata.

Valutazione retro-olfattiva: il perdurare delle sensazioni gustative denota una notevole personalità.

Temperatura di servizio: 9°/13°C, a fine pasto, a piccoli sorsi, in bicchiere a tulipano di medie dimensioni.



It is obtained from the batch distillation of the crushed grapes fermented grape albana, a single grape variety native, produced in estate vineyards of Faenza hills. It is aged in steel containers.

Visual evaluation: white, crystalline.

Olfactory rating: typically fruity, fragrant, with hints of pronounced fresh fruit, peach and apricot.

Taste rating: harmonious, delicate, balanced.

Retro-olfactory evaluation: the persistence of taste sensation denotes a remarkable personality.

Serving temperature: 9°/13°C, at the end of the meal, in small sips, in a tulip glass of medium size.