

# 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  
Trevise  
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](mailto:info@primeuve.com) | [www.primeuve.com](http://www.primeuve.com)