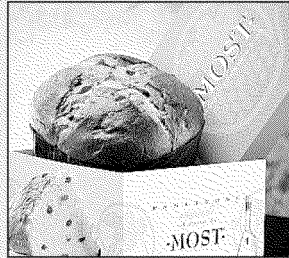


Un panettone con il profumo del "Most"



Ecco il panettone al "Most"

POVOLETTO. Il "Most" è indubbiamente il fiore all'occhiello della distilleria Tosolini di Marsure. E, oltre a essere sorseggiata come tale, l'acquavite da mosto d'uva è diventata una vera protagonista in quello che, pure in Friuli, è il dolce classico del Natale e delle feste di fine e inizio d'anno: il panettone. Un prodotto artigianale a lievitazione naturale con uvette imbevute proprio nel "Most" che rende il prodotto, presentato in un'elegante confezione da un chilo, ancora più buono e profumato. Il "Most" - la cui serie storica è stata festeggiata a Milano - nasce dall'uva pigiata e diraspata che viene lasciata fermentare in tini di frassino che, secondo la grande tradizione di famiglia, mantengono meglio le delicate caratteristiche organolettiche. La distillazione poi è effettuata con alambicchi di rame a ciclo discontinuo, concepiti da **Bepi Tosolini** oltre 50 anni fa in modo da garantire la persistenza dei sapori e dei profumi.

