

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

**La distilleria friulana Bepi Tosolini
presenta il suo Antico Rimedio,
l'Amaro Tosolini**

Soprattutto di questi tempi ci voleva un "Antico Rimedio" ispirato alla ricetta tradizionale del mastro distillatore **Bepi Tosolini** datata 1918; da inizio gennaio è disponibile presso la migliore ristorazione e boutique di specialità **l'Amaro Tosolini - Antico Rimedio**.

L'amaro Tosolini è fortemente caratterizzato nel profumo e nel gusto da 15 estratti naturali di nobili spezie e piante officinali, matura 4 mesi in botti di frassino assieme all'acquavite d'uva e alla purissima acqua delle alpi friulane, per raggiungere un equilibrio ed un'armonia dove nessun ingrediente predomina sugli altri ma tutti si fondono per creare



un gusto estremamente armonico e convincente. Questo equilibrio non è però immediato ma necessita di 12 mesi di paziente attesa in distilleria riposando in tini di frassino, prima di poter essere imbottigliato.

Un amaro da meditazione dal colore deciso, un gusto pieno ed avvolgente, agrumato, speziato e fresco nell'aroma, l'Amaro Tosolini è destinato all'alta ristorazione e come tutti i distillati della linea Tosolini è preparato con le migliori materie prime

senza l'aggiunta di caramello o di aromi e i suoi 30° sono raggiunti solo ed elusivamente grazie all'uso dell'acquavite.

Disponibile nel formato da 70 cl. con un prestigioso astuccio da regalo.

Dal 1943 la distilleria ai piedi delle colline friulane ha fatto della produzione di acquavite, grappa e altri distillati pregiati il suo fiore all'occhiello, scegliendo di privilegiare la qualità e la cura nella selezione delle materie prime, lavorate ancora seguendo i metodi tradizionali della distillazione discontinua in alambicchi a vapore.

