

AGRICOLA

GRAPPA FRIULANA

BT

Distillata secondo il “metodo Tosolini” entro 48 ore dalla pigiatura per mantenere inalterati i profumi intensi della vinaccia fresca a bacca rossa. L'uva proviene da vigneti con una resa per ettaro inferiore a 50 quintali. Una piena gradazione (50°) destinata ad un pubblico maturo ed esigente che va alla ricerca di un distillato forte e deciso e di un'eleganza che parla di un tempo passato, vera nobiltà contadina.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di Refosco, Cabernet e Merlot

GRADAZIONE:

50% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

discontinua, con alambicchi a bagno-maria alimentati a vapore

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

bianco cristallino

CORPO:

intenso ed elegante

PROFILO SENSORIALE:

sentori di uva sultanina, frutti di bosco maturi.

Molto persistente grazie alla quasi piena gradazione. Pulita e decisa sul finale, ricorda per intensità ed aroma la classica grappa friulana.

CONSIGLIO DI SERVIZIO:

servire a temperatura ambiente nel classico bicchiere a tulipano.

Durante il periodo estivo la temperatura migliore è quella di cantina intorno ai 16/18°C.



4,5L

1,5L

0,7L

0,5L



ALAMBICCO D'ORO
2009



ANAG

assaggiatori grappa e acquaviti

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE