

VITE D'ORO®

GRAPPA BARRIQUE

BT

La VITE D'ORO è una grappa tradizionale friulana matura in barrique di Rovere di Slavonia nelle cantine Tosolini per molti mesi fino alla giusta maturazione. Le vinacce vengono distillate secondo il “metodo Tosolini” fresche di vendemmia per preservarne gli aromi e i profumi unici del frutto. Una selezione di stagionature diverse per ottenere una grappa dal grande equilibrio tra gli aromi della vinaccia e legno, viene seguita direttamente dalla famiglia, che con oltre 70 anni di esperienza ripropone “Vite d'Oro”, marchio storico della distilleria. Disponibile sia nella bottiglia bordolese che decanter.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve miste friulane

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

metodo manuale in caldaie tradizionali a vapore

MATURAZIONE:

in legno di rovere di Slavonia da 225 litri, tostatura media

COLORE:

ambrato con caldi riflessi dorati

CORPO:

intenso

PROFILO SENSORIALE

seducenti note di vaniglia, tabacco e frutta candita. Bouquet elegante con una lunga persistenza sul palato.

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.



0,7L 0,7L

BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE