

I LEGNI®

GRAPPA BARRIQUE ROVERE

BT

I LEGNI ROVERE barrique è una grappa nobile invecchiata oltre un anno in barrique di Rovere a media tostatura.

Le vinacce vengono distillate secondo il “metodo Tosolini” fresche di vendemmia per preservarne gli aromi e i profumi unici del frutto. Una raffinata combinazione di sapori e fragranze. Dal colore ambrato dato dal legno, dove la grappa assume dolci note avvolgenti di cioccolato, noci e vaniglia. Un'esperienza intensa al palato, vellutata e persistente.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di Cabernet, Refosco, Merlot, Moscato e Friulano

GRADAZIONE:

42% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

metodo tradizionale manuale con alambicchi a bagnomaria

MATURAZIONE:

barrique di Rovere francese oltre 18 mesi, tostatura forte

COLORE:

ambrato con toni dorati

CORPO:

intenso

PROFILO SENSORIALE

bouquet elegante con note di cioccolato, noci tostate e componenti vanigliati tipici del legno di Rovere. Vellutato e persistente al 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.



ALAMBICCO D'ORO
2008



BEPi TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE