

•MOST•

BARRIQUE
EX-AMARONE

BT

La **MOST**, l'acquavite da mosto d'uva nasce dalla pigiatura di uve pregiate ancora fresche di vendemmia. Gli acini, con la loro polpa profumata e zuccherina si trasformano in mosto, distillato secondo il "metodo Tosolini" con alambicchi **Charante** a vapore (doppia distillazione). Stagionata in barrique di rovere da ex Amarone, nasce la Most ex Amarone barrique. Dal bouquet aromatico, con note intense di marasca e spezie dolci. La bottiglia del Most, dalla forma a calice rovesciato è il marchio di fabbrica della distilleria Tosolini, inconfondibile e preziosa.

VARIETÀ:

blend di uve nobili

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

discontinua, con alambicchi Charante a vapore

MATURAZIONE:

in barrique di rovere ex Amarone

COLORE:

giallo intenso

CORPO:

intenso ed elegante

PROFILO SENSORIALE:

estremamente piacevole al palato, con note intense di marasca e spezie dolci. Avvolgente, aromatica e setosa al palato. Da un retrogusto fruttato con un'ottima persistenza che raggiungono note più complesse sul finale. La morbidezza della Most e il suo gusto ricco e pieno si sprigionano al primo sorso.

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
SILVER MEDAL
2016



0,7L

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE