

·MOST·

BARRIQUE
EX-BAROLO

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 Barolo, nasce la Most ex Barolo barrique. Dal bouquet aromatico, setoso al palato, con note intense di vaniglia, frutti rossi e spezie. 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 Barolo

COLORE:

limpido con intense sfumature ambrate

CORPO:

intenso ed elegante

PROFILO SENSORIALE:

estremamente dolce e setoso con note intense di frutti rossi e spezie. 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.



0,7L



ALAMBICCO D'ORO
GOLD MEDAL
2016



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE