

# ·MOST·

ACQUAVITE D'UVA  
FRAGOLINO

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).

Dal bouquet intenso, con sentori di uva fragola e prugna selvatica matura.

Most Fragolino ha origine dall'omonimo vitigno.

La bottiglia del Most, dalla forma a calice rovesciato è il marchio di fabbrica della distilleria Tosolini, inconfondibile e preziosa.

## VARIETÀ:

uva di Fragolino

## GRADAZIONE:

40% vol.

## DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

discontinua, con alambicchi Charante a vapore

## MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

## COLORE:

bianca, cristallina

## CORPO:

delicato ed intenso

## PROFILO SENSORIALE:

gusto molto elegante con spiccate note fruttate con un piacevolissimo sentore di uva fragola e prugna selvatica matura.

Avvolgente e delicata al palato, vellutata sul finale.

Da un retrogusto quasi dolce con un'ottima persistenza.

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

**BEPI TOSOLINI**

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE