

·MOST·

ACQUAVITE D'UVA
PICOLIT

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 aromatico, con sentori di frutta, viola ed acacia con una nota persistente di pesca bianca. Most Picolit 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 Picolit

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

discontinua, con alambicchi Charante a vapore

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

brillante e trasparente

CORPO:

aromatico e rotondo

PROFILO SENSORIALE:

gusto molto elegante con un profumo delicato ed unico di frutta, dalle spiccate note di viola ed acacia con una nota persistente di pesca bianca. Avvolgente, aromatica e rotonda al palato.

Da un retrogusto fresco e fruttato 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