

GRAPPA SMOKED®

BT

GRAPPA SMOKED, un nobile blend di grappa di uve rosse friulane barricate come da tradizione nella cantina della famiglia Tosolini in botti di rovere francese. L'affumicatura delle nostre barrique avviene bruciando assieme le scaglie di rovere e le foglie di tabacco Kentucky di origine italiana ottenendo così una grappa dal gusto deciso e avvolgente.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di uve rosse friulane

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

metodo tradizionale manuale con alambicchi a bagnomaria

MATURAZIONE:

barrique di Rovere francese

COLORE:

ambrato con toni dorati

CORPO:

intenso

PROFILO SENSORIALE

l'impatto olfattivo e gustativo torbato ma non troppo alcolico ricorda molto un whisky singol malt dal lungo invecchiamento con armoniose note speziate sul finale.

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.



0,5L

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE