

ARCANO

GRAPPA
BARRIQUE SUSINO

BT

Distillata secondo il “metodo Tosolini” questa grappa è stata selezionata per l’invecchiamento in barrique di Susino nelle cantine di famiglia. Un accurato blend di diverse annate sul registro della spezia dolce con umori fruttati che virano su ricordi di albicocca candita e di pesca gialla matura.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve Friulano

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore

MATURAZIONE:

barrique di susino

COLORE:

giallo intenso con toni aranciati

CORPO:

medio, intenso

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:

1450

PROFILO SENSORIALE:

note avvolgenti di spezie e frutta matura, albicocca candita e pesca gialla.

Persistente, decisa ed avvolgente al palato.

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

BIBENDA 2018

LE MIGLIORI GRAPPE D'ITALIA

5
GRAPPOLI



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE