

GRAPPA CHARDONNAY

GRAPPA DI VINACCIA FRESCA

BT

I vitigni classici

Le vinacce vengono distillate secondo il “**metodo Tosolini**” fresche di vendemmia per preservarne gli aromi e i profumi che rivelano una grappa morbida ed estremamente aromatica. Solo le migliori uve di Chardonnay vengono selezionate dalla famiglia Tosolini unicamente nell'area di produzione friulana. Dall' intenso profumo floreale si ottiene così una grappa piacevole dall'elegante ed armonioso retrogusto.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di Chardonnay

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore.

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

bianco cristallino

CORPO:

delicato ed intenso

PROFILO SENSORIALE:

intenso profumo floreale, sentore di biancospino ed artemisia, dal profumo delicato ma ben espresso. Sapore garbato, pulito, con un persistente sapor di mele nel retrogusto. Morbida ed intensa 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

0,5L

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE