

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

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve miste friulane

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore.

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

limpida cristallina

CORPO:

intenso

PROFILO SENSORIALE:

spiccate note olfattive di frutti e fiori.

Retrogusto brillante, morbida e setosa 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.



1 L

BEPITOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE