

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