

EX - RHUM

GRAPPA BARRIQUE

BT

Distillata secondo il “metodo Tosolini” questa grappa è stata selezionata per l’invecchiamento in botti di quercia americana da *Ex - Rum* nelle cantine di famiglia. Un accurato blend molto ricco al palato regala un bouquet con avvolgenti note di vaniglia, miele e frutta candita. Un distillato morbido e vellutato che svela una lunga ed avvolgente trama gustativa sul finale.

VARIETÀ:

da vinacce fresche di uve friulane

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali “small batch” a vapore

MATURAZIONE:

botti di quercia americano Ex-Rhum, tostatura media

COLORE:

lievemente ambrata con sfumature aranciate ramate

CORPO:

complesso, morbido ed avvolgente

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:

2001

PROFILO SENSORIALE:

Preziose note di vaniglia, miele e frutta candita. Le botti di Ex- Rum donano toni morbidi e vellutati regalando un’avvolgente trama gustativa. Finale caldo e persistente sul palato.

CONSIGLIO DI SERVIZIO:

servire a temperatura ambiente nel classico bicchiere a ballon grande. Durante il periodo estivo la temperatura migliore è quella di cantina intorno ai 18/20°C.



0,7L

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE