GIRALE

GRAPPA CHARDONNAY

Distillazione Artigianale

Questa grappa di Chardonnay distillata secondo il "**metodo Tosolini**" è stata selezionata per maturare in barrique di Ciliegio di primo passaggio. Un accurato blend di annate differenti che regalano note sorprendenti e audaci di marasca matura unita alla delicata leggerezza dei frutti esotici. La scelta delle botti e del periodo di stagionatura è riservata ai soli membri della famiglia Tosolini che con grande rispetto segue il passare del tempo per questa produzione limitata da meditazione.

VARIETÀ:
da vinacce fresche da uve Chardonnay

GRADAZIONE:
40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:
discontinua, in caldaie tradizionali a vapore

MATURAZIONE:
barrique di ciliegio a media tostatura

COLORE:
giallo intenso con toni ambrati

CORPO:
medio, intenso

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:
1677

PROFILO SENSORIALE:
morbido e vellutato con spiccate note di legno e di marasca, sul finale si esprime un piacevole e delicato sentore di frutta esotica.

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

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE