GRANCUVÈE GRAPPA BARRIQUE



Questa grappa tradizionale friulana distillata secondo il "metodo Tosolini" matura in barrique di Rovere di Slavonia nelle cantine della distilleria per molti mesi sotto controllo e sigillo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Sotto attento sguardo della famiglia Tosolini viene composta da una selezione di stagionature diverse per ottenere una grappa dal grande equilibrio tra aromi di vinaccia e legno. Questo speciale

uvaggio di sole uve rosse è stato dedicato alla moglie del fondatore, Giovanna, che di Bepi è stata la musa ispiratrice. Imbottigliata a mano in un elegante decanter.

VARIETÀ:

da vinacce fresche di uve friulane

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore

COLORE:

caldo con riflessi aranciati intensi

CORPO:

intenso, piacevolmente robusto

PROFILO SENSORIALE:

il passaggio in barrique di rovere regala toni vanigliati e note di spezie e noce tostata. Pulita e persistente al palato.

CONSIGLIO DI SERVIZIO:

degustare in calici a tulipano grande ad una temperatura di 18/20°C





