

GRAPPA MOSCATO

GRAPPA DI VINACCIA FRESCA

BT

I vitigni rari

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 di Moscato vengono selezionate dalla famiglia Tosolini unicamente nell'area di produzione delle Venezie. Dall'aroma intenso di rosa e dal sentore di miele d'acacia si ottiene così una grappa piacevole e dall'armonioso retrogusto.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di Moscato

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore.

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

bianco cristallino

CORPO:

intenso

PROFILO SENSORIALE:

intensi aromi di rosa e dolce sentore di miele d'acacia. Sapore dolce e morbido con un piacevole ed armonico retrogusto. 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.



0,7L 0,5L

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE