

GRAPPA PINOT GRIGIO

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 Pinot Grigio vengono selezionate dalla famiglia Tosolini unicamente nell'area di produzione friulana. Dal sentore fine e persistente di fiori appassiti e fieno aromatico si ottiene così una grappa piacevole e dall'armonioso retrogusto.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di Pinot Grigio

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore.

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

bianco cristallino

CORPO:

delicato

PROFILO SENSORIALE:

sentore fine e persistente di fiori appassiti e fieno aromatico. Sapore secco con un retrogusto persistente ed armonico. Morbida e decisa 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