

GRAPPA PROSECCO

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 unici del prosecco, rivelando una grappa equilibrata ed estremamente raffinata. Solo le migliori uve di Prosecco vengono selezionate dalla famiglia Tosolini unicamente nell'area di produzione del Veneto. Dall'aroma intenso da marcati sentori di fiori si ottiene così una grappa piacevole e dall'armonioso retrogusto.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di Glera

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore.

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

bianco cristallino

CORPO:

delicato ed intenso

PROFILO SENSORIALE

armonico e ruffiano tendente al dolce. Dai marcati sentori di fiori. Sapore dolce e delicato ed intenso con un piacevole ed armonico retrogusto di mela e pera matura. 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