

GRAPPA RAMANDOLO

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 ed equilibrata. Solo le migliori uve di Ramandolo vengono selezionate dalla famiglia Tosolini unicamente nell'area di produzione friulana. Dal sentore intenso di frutta, pesca ed albicocca, si ottiene così una grappa piacevole e dall'armonioso retrogusto.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di Ramandolo

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore.

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

bianco trasparente

CORPO:

delicato ed intenso

PROFILO SENSORIALE:

intensi sentori fruttati di pesca ed albicocca.

Sapore dolce e delicato con un piacevole ed armonico retrogusto.

Pulita 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