

# GRAPPA SMOKED®

BT

GRAPPA SMOKED, un nobile blend di grappa di uve rosse friulane barricate come da tradizione nella cantina della famiglia Tosolini in botti di rovere francese. L'affumicatura delle nostre barrique avviene bruciando assieme le scaglie di rovere e le foglie di tabacco Kentucky di origine italiana ottenendo così una grappa dal gusto deciso e avvolgente.

## VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di uve rosse friulane

## GRADAZIONE:

40% vol.

## DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

metodo tradizionale manuale con alambicchi a bagnomaria

## MATURAZIONE:

barrique di Rovere francese

## COLORE:

ambrato con toni dorati

## CORPO:

intenso

## PROFILO SENSORIALE

l'impatto olfattivo e gustativo torbato ma non troppo alcolico ricorda molto un whisky singol malt dal lungo invecchiamento con armoniose note speziate sul finale.

## 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.



0,5L



Warsaw Spirits  
Competition 2019



London Spirits  
Competition 2018

BIBENDA 2018

LE MIGLIORI GRAPPE D'ITALIA



**BEPI TOSOLINI**

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE