

VILLALTA

GRAPPA
BARRIQUE CASTAGNO

BT

Distillata secondo il “metodo Tosolini” questa grappa è stata selezionata per l’invecchiamento in barrique di Castagno nelle cantine di famiglia. Un accurato blend di annate differenti molto ricco al palato con avvolgenti note di vaniglia e spezie lontane. Finale persistente con eleganti note tabacco.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve Friulano

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore

MATURAZIONE:

barrique di castagno

COLORE:

giallo intenso con toni aranciati

CORPO:

medio, intenso

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:

1200

PROFILO SENSORIALE:

note avvolgenti di vaniglia e spezie lontane con accenti di legni preziosi e il profumo di cesti di fichi maturi lasciati al sole. Persistente ed avvolgente 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

BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE