

·MOST·

ACQUAVITE D'UVA
RAMANDOLO

BT

La **MOST**, l'acquavite da mosto d'uva nasce dalla pigiatura di uve pregiate ancora fresche di vendemmia. Gli acini, con la loro polpa profumata e zuccherina si trasformano in mosto, distillato secondo il "metodo Tosolini" con alambicchi **Charante** a vapore (doppia distillazione).

Dal bouquet aromatico, con sentori di pesca ed albicocca la Most Ramandolo ha origine dall'omonimo vitigno.

La bottiglia del Most, dalla forma a calice rovesciato è il marchio di fabbrica della distilleria Tosolini, inconfondibile e preziosa.

VARIETÀ:

uva di Ramandolo

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

discontinua, con alambicchi Charante a vapore

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

limpida, cristallina

CORPO:

delicato ed intenso

PROFILO SENSORIALE:

gusto molto elegante con spiccate note fruttate di pesca ed albicocca. Avvolgente e delicata al palato, vellutata sul finale.

Da un retrogusto quasi dolce con un'ottima persistenza.

La morbidezza della Most e il suo gusto ricco e pieno si sprigionano al primo sorso.

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