

EX - PORTO

GRAPPA BARRIQUE

BT

Distillata secondo il “metodo Tosolini” questa grappa è stata selezionata per l’invecchiamento in botti di rovere americano di *Ex - Porto* nelle cantine di famiglia. Un accurato blend molto ricco al palato con avvolgenti note di vaniglia, uvetta, spezie dolci e nocciole.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve friulane

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore

MATURAZIONE:

botti di Rovere Americano ex - Porto, tostatura forte

COLORE:

giallo intenso con sfumature arancio ramate

CORPO:

complesso e fragrante

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:

2001

PROFILO SENSORIALE:

note avvolgenti di spezie dolci.

Le botti di Ex- Porto regalano una preziosa nota di arancio e uvetta.

Persistente, decisa ed avvolgente al palato con una nota di nocciola, classica dei vini liquorosi.

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