

# 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