

# VITE D'ORO®

GRAPPA DI VINACCIA

BT

Prodotta nella distilleria friulana all'inizio del secolo scorso, la grappa VITE D'ORO diventa famosa in tutto il mondo grazie a Bepi Tosolini che la produce nella sua azienda di Povoletto. Le vinacce vengono distillate secondo il "metodo Tosolini" fresche di vendemmia per preservarne gli aromi e i profumi unici del frutto. Rinomata in tutta Italia questa grappa regionale tradizionale è apprezzata per la sua delicatezza e i suoi aromi incredibili. Disponibile sia nella bottiglia bordolese che decanter.

## VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve miste friulane

## GRADAZIONE:

40% vol.

## DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

metodo tradizionale manuale con alambicchi a bagnomaria

## MATURAZIONE:

in fusti di frassino da 500 litri

## COLORE:

trasparente e cristallina

## CORPO:

intenso

## PROFILO SENSORIALE

bouquet elegante, decisa ed aromatica, ricorda il profumo dell'uva appena svinata. Persistente 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 0,7L

**BEPI TOSOLINI**  
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE