

# FOGOLAR

BRANDY

BT

Riserva 12 ains

Nobile brandy, acquavite di vino, riserva 12 anni. Distillato con alambicchi artigianali a vapore, viene fatto invecchiare lentamente in barrique di rovere nelle cantine della Famiglia Tosolini. Distillazione, invecchiamento e confezionamento di questa bottiglia sono eseguiti interamente a mano.

## VARIETÀ:

acquavite di vino

## GRADAZIONE:

38,5% vol.

## DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore "small batch".

## MATURAZIONE:

barrique rovere

## COLORE:

giallo intenso con sfumature aranciate

## CORPO:

morbido e vellutato

## PROFILO SENSORIALE

gusto morbido, vellutati con spiccate note di vaniglia e noci.

## CONSIGLIO DI SERVIZIO:

servire a temperatura ambiente nel classico bicchiere a ballon.

Durante il periodo estivo la temperatura migliore è quella di cantina intorno ai 16/18°C.



0,7L

**BEPI TOSOLINI**

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE