

# VECCHIO 800

BRANDY

BT

Invecchiato oltre 20 anni

Nobile brandy invecchiato nato dalla miscela di acquaviti di vini rossi friulani. Distillato con alambicchi artigianali a vapore, viene fatto invecchiare lentamente in barrique di rovere nelle cantine della Famiglia Tosolini per oltre 20 anni.

Distillazione, invecchiamento e confezionamento di questa bottiglia sono eseguiti interamente a mano.

## VARIETÀ:

miscela di acquaviti di vini rossi friulani

## GRADAZIONE:

40% vol.

## DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

in caldaie tradizionali a vapore "small batch".

## MATURAZIONE:

barrique rovere

## COLORE:

giallo intenso con sfumature aranciate

## CORPO:

intenso

## PROFILO SENSORIALE

intensa complessità aromatica con sentori di frutti rossi, miele, vaniglia e spezie dolci. Persistente con lunghe note legnose ed un bouquet profondo.

## 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.



0,5L

**BEPI TOSOLINI**

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE