

TRIPLE CASKS

GRAPPA BARRIQUE

BT

LA TRIPLE CASKS nasce da un sapiente blend di grappe provenienti da vinacce di uve rosse ed uve moscato invecchiate in tradizionali barrique di rovere e maturate successivamente in tini di frassino.

Le vinacce vengono distillate secondo il “metodo Tosolini” fresche di vendemmia per preservarne gli aromi e i profumi unici del frutto.

Una raffinata combinazione di sapori e fragranze. Dal colore ambrato dato dal legno, dove la grappa assume dolci note avvolgenti di cioccolato, noci e vaniglia. Un'esperienza intensa al palato, vellutata e persistente.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve rosse ed uve moscato

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

metodo tradizionale manuale a vapore

MATURAZIONE:

barrique di Rovere e tini di frassino

COLORE:

ambrato con toni dorati

CORPO:

intenso

PROFILO SENSORIALE

bouquet elegante con note di cioccolato, noci tostate e componenti vanigliati tipici del legno. Vellutato e 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.



0,5L

BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE