

# ACQUAVITE MOST BEPI TOSOLINI АКВАВИТ МОСТ БЕПИ ТОЗОЛИНИ



## Аквавит

**Страна:** Италия, Венето

**Сорта винограда:** Фриулано, Фраголино, Москато и Мерло

**Содержание алкоголя:** 40%

**Объем бутылки:** 0,7 л

Компания Bepi Tosolini Grappa родилась в 1943 году на севере Италии, в регионе Фриули, когда патриот своего региона Бепи Тозолини решил превратить грубый деревенский дистиллят в изысканный, подходящий даже самой требовательной общественности продукт.

В 50-х годах он построил новый завод в Удине и крупнейший погреб для выдержки граппы в Италии. В настоящее время она управляется четвертым поколением семьи Тозолини. Скромная семейная дистиллерия с годами превратилась в крупное предприятие, где производятся не только традиционные для региона граппа и аквавит, но также большое разнообразие ликеров. Благодаря высочайшему качеству продукции и использованию 100% натуральных ингредиентов спиртные напитки под маркой Тозолини представлены в лучших барах мира.

Виноград поступает из самых престижных областей DOC во Фриули, известных во всем мире: преимущественно Collio, Colli Orientali и Grave del Friuli.

### Описание:

Собранный виноград мягко прессуют после гребнеотделения. Полученное сусло ферментируется с кожицей, после чего ферментированное сусло немедленно дистиллируют методом двойной дистилляции, используя перегонные кубы «шарант».

Полученный дистиллят выдерживают в течение полугода в стальных чанах, а затем разбавляют очищенной водой до достижения желаемого уровня алкоголя. Дистиллят охлаждается до -18С, фильтруется и бутилируется.



### Оценки и рейтинги:

Alambicco d'Oro'07 – Золотая Медаль;

IWSC'04 – Серебряная Медаль.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Прозрачный.

**Аромат:** Элегантный с нотками цветов и красных ягод.

**Вкус:** Деликатный и мягкий, с округлым шелковистым финалом и многогранным вкусом.

### Способы употребления:

Подать в качестве дигестива при комнатной температуре или слегка охладив до 16-18°С.