

ACQUAVITE MOST BAROLO BARRIQUE BEPI TOSOLINI АКВАВИТ МОСТ БАРОЛО БАРРИК БЕПИ ТОЗОЛИНИ

Аквавит



Страна: Италия, Венето
Сорт винограда: 100% Неббиоло
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 винодельческих областей Италии, известных во всем мире.

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 дубовых бочках (из под Бароло) в течение восемнадцати месяцев, а затем разбавляют очищенной водой до достижения желаемого уровня алкоголя. Дистиллят охлаждается до -18С, фильтруется и бутилируется.



Органолептические характеристики:

Цвет: Прозрачный, с оттенком светлого янтаря.

Аромат: Выразительные, сладкие нотки красных фруктов и специй.

Вкус: Мягкий, ароматный и шелковистый на нёбе, с фруктовым послевкусием.

Способы употребления:

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