

# ACQUAVITE MOST AMARONE BARRIQUE BEPI TOSOLINI АКВАВИТ МОСТ АМАРОНЕ БАРРИК БЕПИ ТОЗОЛИНИ



## Аквавит

**Страна:** Италия, Венето

**Сорта винограда:** Молинара, Корвина, Рондинелла

**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 Амароне) в течение восемнадцати месяцев, а затем разбавляют очищенной водой до достижения желаемого уровня алкоголя. Дистиллят охлаждается до -18С, фильтруется и бутилируется.



### Оценки и рейтинги:

Alambicco d'Oro 2016 – Серебряная Медаль.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Прозрачный, с оттенком светлого янтаря.

**Аромат:** Элегантный с выраженными нотками мараскиновой вишни и сладких специй.

**Вкус:** Деликатный и мягкий, с округлым шелковистым финалом с фруктовыми тонами.

### Способы употребления:

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