

Bepi Tosolini Grappa Vite d'Ora Barrique

De oorsprong van de Tosolini distilleerderij ligt bij grootvader Bepi Tosolini die in de dertiger jaren van de vorige eeuw begon met het distilleren van Grappa. Hij was de grote innovator geweest door het gebruik van oude vaten waardoor grappa kleurloos en fruitig bleef.

Ook werden er speciale ketels voor hem ontworpen die au bain-marie werken zodat de distillaten niet 'verbranden'. Voor de 'most', een wijndistillaat wordt met een Alambic Charentais gewerkt.

Ook de likeuren en bitter zijn van ongekend hoge kwaliteit! Er worden geen kunstmatige geur-, kleur- of smaakstoffen gebruikt.

Soort Spirit:	Eau-de-vie
Variëteit / Type:	Druivendraf-eau-de-vie (Grappa)
Herkomst:	Udine, Friuli-Venezia-Giulia
Land:	Italië
Distillateur:	Bepi Tosolini
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar:	Bepi Tosolini
Ingrediënten:	Gedistilleerde most van Pinot, Chardonnay, Tocai en Merlot
Kleur:	Amber goudkleurig
Geur:	Aromatisch, tonen van vanille, kaneel en getoast eikenhout.
Smaak:	Warme, ronde aanzet, met bijna zoete tonen van vanille, kaneel, gevolgd door hints van tabak. Lange, zeer zachte afdronk.
Rijping:	Ongeveer 6 maanden gerijpt op Slavonisch eikenhouten vaten.
Leeftijd / jaartal:	n.v.t.
Alc %:	40%
Website producent:	https://www.bepitosolini.it/

