

Most Acquavite d'Uva

Uve Miste

I mere end 60 år har det familieejede destilleri Bepi Tosolini været Italiens bedste repræsentant for kvalitets Grappa og drue destillater.

Og i dag er det således Tosolini familiens 3. generation, der fører de stolte håndværksmæssige traditioner videre. De er alle meget dedikerede og arbejder sammen for at bevare den store viden som deres bedstefar, mester destillatøren Bepi Tosolini' har begavet sine efterkommere med.

"Most" Acquavite (også kendt som Eaux de Vie) er lavet af Cabernet, Merlot, Tocai og Pinot Grigio druer dyrket i det historiske område Friuli Venezia Giulia.

Ved at presse de friske druer, udvindes mosten der herefter destilleres efter "Tosolini metoden" bl.a. med manuelt styret destillering på kobberkedler.

Most Acquavite tappes på flaske efter 6 måneders lagring på akacie fade.

Smagsnoter:

Mosten er ren og krystal klar med en behagelig, let rosenagtig eftersmag og skøn, frugtrig bouquet.

En elegant afslutning på en god middag, eller som "det lille ekstra" til en kop friskbrygget kaffe.



EJER:

Bepi Tosolini

ALKOHOL:

40,0%



Sølv medalje - International Wine & Spirits Competition 2004

Guld medalje - Premio di Eccellenza delle Grappa - Concorso Alambiccio 2003

Guld medalje - Premio di Eccellenza delle Grappa - Concorso Alambiccio 2000

Guld medalje - Fiera Destillata di Vienna 2000

