

# GRAPPA DI BRUNELLO BEPI-TOSOLINI MOST

cod.: mostbrunello



Acquavite d'uva 40° invecchiata in barrique da ex-Brunello, nasce dalla pigiatura di uve pregiate ancora fresche di vendemmia. Gli acini freschi si trasformano in mosto, distillato secondo il "Metodo Tosolini" con alambicchi tradizionali a vapore. Dal bouquet aromatico, con sentori di fiori, la Most ha origine dai più rari e preziosi vitigni: Picolit, Ribolla gialla, Moscato, Fragolino e Ribolla nera. In elegante bottiglia satinata e decorata in oro, con elegante astuccio coordinato. Avvolgente e intensa, dal gusto elegante, con le note tipiche date dal passaggio in botti di rovere.

Bottiglia 70 cl.

**EUR 56,00**  
iva inc.

