

Most Barrique Ex-amarone Bepi Tosolini

cod.: mostamarone



La Most, l'acquavite d'uva nasce nel 1985 nella distilleria Tosolini dalla pigiatura di uve pregiate ancora fresche di vendemmia. Gli acini, con la loro polpa profumata e zuccherina si trasformano in mosto, distillato secondo il "Metodo Tosolini" con alambicchi Charante tradizionali a vapore. Stagionata per diversi mesi in barrique di rovere da ex Amarone nelle cantine della distilleria sotto controllo e sigillo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Dall'inconfondibile bottiglia a calice rovesciato, questo capolavoro porta la firma del suo creatore, Bepi Tosolini mastro distillatore in Udine.

EUR 56,00
iva inc.

