

·MOST·

BARRIQUE CILIEGIO

BT

La **MOST**, l'acquavite da mosto d'uva nasce 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** a vapore (doppia distillazione).

Il distillato ottenuto stagiona in barrique di Ciliegio per diversi mesi nelle cantine della distilleria raggiungendo un colore intenso, una complessità aromatica unica ed un' esplosione di gusto.

La bottiglia del Most Barrique Ciliegio viene personalizzata per dare risalto alla qualità del prodotto con una speciale serigrafia ed un cartellino in legno di ciliegio.

VARIETÀ:

da vinacce fresche da uve di Cabernet Franc, Refosco

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

discontinua, con alambicchi Charante a vapore

MATURAZIONE:

barrique ciliegio da 500 l

COLORE:

giallo paglierino con riflessi aranciati

CORPO:

delicato e pieno

PROFILO SENSORIALE:

elegante, con una forte impronta aromatica di sottobosco ed un retrogusto di frutta matura, prugne, more, mirtilli e ciliegie sottospirito. Avvolgente e delicata al palato, vellutata sul finale. Estremamente morbida e piacevolmente fruttata al naso. La morbidezza della Most e il suo gusto ricco e pieno si sprigionano al primo sorso.

CONSIGLIO DI SERVIZIO:

servire a temperatura ambiente nel classico bicchiere a tulipano. Durante il periodo estivo la temperatura migliore è quella di cantina intorno ai 16/18°C.



4.5L 1.5L 0.7L



ALAMBICCO D'ORO
SILVER MEDAL
2015



BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE