

ICE MOST

ACQUAVITE D'UVA

BT

L' **ICE MOST** è un'acquavite d'uva e di cereali ottenuta con una tripla distillazione con alambicchi "Pot Still" (alambicchi artigianali).

L'acquavite acquisisce caratteristiche uniche che rivelano un bouquet morbido se degustato a basse temperature.

Il suo gusto sottile e delicato e la sua particolare neutralità la rende perfetta nella mixability dove diventa parte integrante di cocktails, in special modo con l' **ICE MOST MULE**, cocktail lanciato dalla famiglia Tosolini.

VARIETÀ:

da uve di Friulano, Fragolino, Moscato e cereali

GRADAZIONE:

40% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

trippla distillazione "Pot Still"

MATURAZIONE:

6 mesi in contenitori di acciaio

COLORE:

bianca, trasparente

CORPO:

intenso ed elegante

PROFILO SENSORIALE:

gusto sottile e delicato dalle note floreali e fruttate.

Distillato molto secco e dalla particolare neutralità degustato sottozero.

CONSIGLIO DI SERVIZIO:

servire sottozero -10°. Ottimo anche per la realizzazione di miscelati. Ingrediente principale del "Most Mule" (5 cl. Ice Most, ginger beer, succo di lime, foglie di menta, ghiaccio)



1,5L 0,7L

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE