

ГРАППА

BEPI Tosolini

Most Acquavite d'Uva
Barrique Ciliegio

Міцність - 40,0%, 4,5 л
Італія,
Фріулі-Венеція-Джулія

Сортовий склад:
Виноград сортів
Каберне Фран і Рефоско



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: темно-жовтий
- ✓ Аромат: інтенсивний та елегантний
- ✓ Смак: надзвичайно м'який і шовковистий з інтенсивними нотами червоних фруктів і спецій, що переходять у більш складні ноти, щоб підкреслити фініш

Температура подачі: 16-18 град С
Сервірування: граппа подається як дигестив, гарно смакує з кавою

Особливості технології:

- ✓ Для створення «MOST®» використовують цілий виноград, який ферментується для отримання «благородного» виноградного сусла (виноматеріалу);
- ✓ «Благородне» сусло переганяється протягом кількох днів після пресування винограду, традиційна подвійна дистиляція Charante з ручним керуванням;
- ✓ 12 місяців витримка в дубовому барріку, що використовується для вина Херес, середнього обпалу.



WINE
SHOP

м. Одеса,
вул. Грецька, 33
м. Київ,
вул. Сакаганського, 25
www.artwine.com.ua