

ГРАППА

BEPI Tosolini

Acquavite di Birra
Міцність - 40,0%, 0,5 л
Італія,
Фріулі-Венеція-Джулія

Сортовий склад:
крафтове пиво - бурштинове,
копчене та світле



BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE



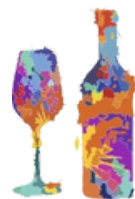
Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: бурштиновий
- ✓ Аромат: інтенсивний і вишуканий солоду, ячменю та хмелю, супроводжується класичними квітковими, солодкими та фруктовими нотами
- ✓ Смак: збалансований з приємною гірчинкою

Температура подачі: 12-14 град С
Сервірування: граппа подається як дигестив, гарно смакує з кавою

Особливості технології:

- ✓ Традиційна ручна дистиляція в стародавніх парових дистиляторах, завжди зберігає дорогоцінні аромати та цінність первинних інгредієнтів;
- ✓ 12 місяців мінімум витримка в дубових бочках в підвалах маєтку Тосоліні;
- ✓ 100% натуральний продукт без штучних барвників та консервантів;
- ✓ Найкраще відображає терруар Фріулі та незабруднених місць Карнії, італійських Альп.



WINE
SHOP

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