

Bepi Tosolini, Acquavite di Birra

De oorsprong van de Tosolini distilleerderij ligt bij grootvader Bepi Tosolini die in de dertiger jaren van de vorige eeuw begon met het distilleren van Grappa. Hij was de grote innovator geweest door het gebruik van oude vaten waardoor grappa kleurloos en fruitig bleef.

Ook werden er speciale ketels voor hem ontworpen die au bain-marie werken zodat de distillaten niet 'verbranden'. Voor de 'most', een wijndistillaat wordt met een Alambic Charentais gewerkt.

Ook de likeuren en bitter zijn van ongekend hoge kwaliteit! Er worden geen kunstmatige geur-, kleur- of smaakstoffen gebruikt.

Soort Spirit:	Eau-de-vie
Variëteit / Type:	bier distillaat
Herkomst:	Udine, Friuli-Venezia-Giulia
Land:	Italië
Distillateur:	Bepi Tosolini
Type distilleerketel:	Artisanale stoom bain-marie pot stills
Bottelaar:	Bepi Tosolini
Ingrediënten:	Distillaat van een selectie ambachtelijke bieren uit Friuli en de Italiaanse Alpen.
Kleur:	Amber
Geur:	Intens en elegant aroma van mout, gerst en hop. Subtiële tonen van bloemen en rijp fruit.
Smaak:	Gebalanceerd, zachte body met aangename bitters in de afdronk.
Rijping:	Op eiken barriques.
Leeftijd / jaartal:	n.v.t.
Alc %:	40%
Website producent:	https://www.bepitosolini.it/

