

Amaro, Bepi Tosolini

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: | Likeur |
| Variëteit / Type: | Kruidenlikeur (kruidenbitter) |
| Herkomst: | Udine, Friuli-Venezia-Giulia |
| Land: | Italië |
| Distillateur: | Bepi Tosolini |
| Type distilleerketel: | Alambic Charentais |
| Bottelaar: | Bepi Tosolini |
| Ingrediënten: | Suiker, alcohol en 15 verschillende kruiden en specerijen waaronder rozemarijn, kurkuma, anijs, gentiaan, bittere sinaasappelschil en Santónico. |
| Kleur: | Donkerbruin |
| Geur: | Subtiel tonen van sinaasappelschil, en gentiaan, zoethout, kruidnagel, kaneel en cola. |
| Smaak: | Volle, bitterzoete aanzet met gentiaan en sinaasappelschil, gevolgd door een warme kruidigheid. In de afdronk heeft het bitter een aangename overhand op het zoet. |
| Rijping: | Korte rijping op vaten van essenhout. |
| Leeftijd / jaartal: | nvt |
| Alc %: | 30% |
| Website producent: | https://www.bepitosolini.it/ |

