



1943-2023 ANNIVERSARIO
80

BEPi TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

*Distillate di Emozioni
dal 1943*



*Dedicato a Bepi, custode del vero spirito della Grappa,
per la tenacia e la passione nel costruire e gestire la sua distilleria dal 1943.*

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE





100
ECCELLENZE
ITALIANE
★★★★★
Forbes
SUPPLIED BY
So Wine So Food

*“Seguiamo la produzione
artigianale dei nostri distillati
passo dopo passo dal 1943”*



UNA STORIA DI FAMIGLIA

... È una storia di famiglia quella dei Tosolini che inizia dal fondatore Bepi nato nel **1918**, oltre **80 anni** dedicati al mondo dei distillati e dei liquori. In **Friuli**, a pochi chilometri da Venezia, nel **1943** fonda la sua prima piccola distilleria. In quegli anni credere che la grappa, prodotto povero della tradizione contadina friulana, potesse arrivare alla ribalta dei consumi nel mondo era veramente una profezia che dopo pochi anni si sarebbe avverata in modo eclatante. È la prova di una fede incrollabile. È quanto Bepi Tosolini ha investito in questo sogno: la sua vita! Negli anni '50 costruisce una nuova distilleria a Udine e vi affianca la più grande cantina di grappa d'Italia, dove i contenitori sono botti di frassino.

La sua musa ispiratrice è l'adorata moglie Giovanna, sempre al suo fianco nella gestione dell'azienda, affinché Bepi possa presentare la sua grappa in tutta l'Italia, instancabile, determinato e simpatico, piace a tutti come il suo prodotto. Nel 1973 è la volta della grande distilleria di Povoletto nella quale spiccano gli alambicchi della tradizione, sempre a vapore, sempre artigianali come i nuovi bagnomaria che vi si aggiungono.

Giovanni, il primogenito, è già operativo da qualche anno e segue le orme del papà con la stessa filosofia di vita e di produzione. Con rispetto, buona volontà e onestà aiuta a far crescere sempre di più il sogno di una grande famiglia. I nipoti di Bepi Tosolini sanno quale importante eredità sta trasferendosi nella loro vita. Giuseppe, Bruno e Lisa lavorano oggi, assieme, nella distilleria creata dal nonno; è per loro un'opportunità irripetibile per far vivere una storia che già guarda al futuro con la quarta generazione.



La differenza è enorme! Nel mondo che produce distillati si riconosce da sempre il pregio che possono esprimere solo gli alambicchi tradizionali a vapore e bagnomaria, con controllo manuale delle fasi della distillazione. Nella Distilleria di Bepi Tosolini non c'è mai stata fretta. Le lenti fasi e la bassa produzione degli impianti tradizionali scandiscono il tempo della qualità da quasi un secolo. Occorre sapienza ed attenzione per separare e selezionare il "Buon Gusto" dal resto del distillato perchè nella produzione della grappa è fondamentale. Solo la parte migliore diventa acquavite di Bepi Tosolini che firma da sempre le sue grappe d'autore. Una qualità che segue una distribuzione selettiva riservata solo alla migliore ristorazione italiana.



LA DISTILLAZIONE ARTIGIANALE

IL METODO TOSOLINI: DALL'UVA AL DISTILLATO



Solo l'uva più pregiata selezionata direttamente dalla famiglia Tosolini nelle vigne del Collio e dei Colli Orientali del Friuli.



LA GRAPPA

SI DISTILLA DALLA **VINACCIA**, LA MORBIDA BUCCIA DELL'UVA PRIVATA DEI RASPI E RICCA DI AROMI.



Una pigiatura soffice per ottenere il mosto "FIORE" e una vinaccia umida e aromatica.



L'ACQUAVITE D'UVA "MOSTO"

SI DISTILLA DAL **MOSTO** FIORE, ALL'APICE DELLA FERMENTAZIONE IN UN'ESPLOSIONE DI AROMI E PROFUMI.



I TEMPI DELLA DISTILLAZIONE ARTIGIANALE

“DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA, UN DISTILLATO ECCELLENTE NASCE DAL LAVORO ARTIGIANALE DI OLTRE 2 ANNI ”



1. LA VIGNA

6 mesi per la maturazione dell'uva



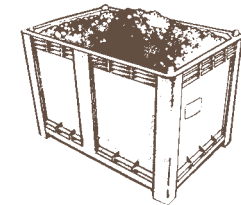
2. L'UVA

2 mesi di vendemmia per la raccolta dell'uva



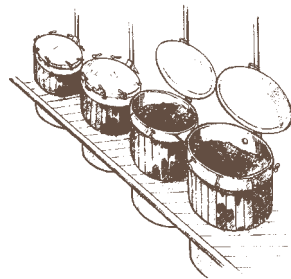
3. LA PIGIATURA

4 ore di pigiatura soffice per preservarne il mosto



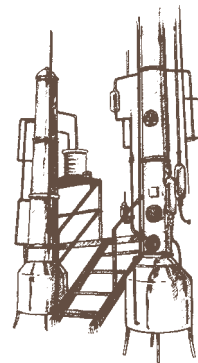
4. LA VINACCIA

In 5 giorni la vinaccia fermenta (la parte zuccherina si trasforma in alcol) ed è pronta per la distillazione



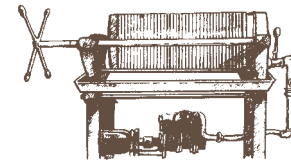
5. LA DISTILLAZIONE

2 ore per ottenere i vapori alcolici nelle classiche caldaiette friulane a vapore ad azionamento manuale



6. IL TAGLIO

2 ore durante le quali il Mastro Distillatore separa “la testa, il cuore e la coda” del distillato



7. LA FILTRAZIONE

La grappa viene conservata per 24 ore a -18°C e poi filtrata per ottenere un distillato privo di impurità



8. MATURAZIONE

18 mesi di maturazione del distillato in barrique o in recipienti d'acciaio

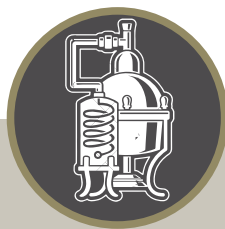
Dalle uve più buone, apprezzate anche dai popoli antichi, nasce nel 1985 nella distilleria di Bepi Tosolini un prodotto unico ed inimitabile: il MOST® acquavite da mosto d'uva. Tutta la nobiltà di questo frutto di Bacco è espressa da una nobile acquavite fruttata e morbida. Il mosto "fiore" viene distillato dopo pochi giorni dalla spremitura delle uve: si raccoglie così quel sapore di vino nuovo che poi con la maturazione evolve in sapori diversi. Il MOST® sigilla nel distillato il caratteristico profumo, "l'aspro odor dei vini" già caro al poeta Carducci, che rallegra l'animo degli uomini.

MOST®



DISTILLATO DALL'UVA

Il Most® nasce dalla spremitura degli acini freschi di vendemmia che con la loro polpa profumata e zuccherina si trasformano in mosto



ALAMBICCHI ARTIGIANALI

Il mosto "fiore" fermentato viene lentamente distillato nei tradizionali alambicchi a vapore ad azionamento manuale costruiti da Bepi Tosolini




MORBIDEZZA UNICA

Una lenta maturazione in contenitori neutri così come in legni pregiati fa risaltare la sua grande aromaticità e morbidezza



GUSTO FEMMINILE

Destinato ai palati più esigenti ed agli intenditori. Un piacere vellutato al palato che lo rende particolarmente apprezzato dal pubblico femminile



Dalla lavorazione di 100 kg di uva si ottengono circa 25 kg di vinaccia umida del suo succo, alla fine della distillazione vengono prodotte 3 bottiglie di grappa.

GRAPPA

Ciò che esce dal torchio in vendemmia è la buccia d'uva appena spremuta, umida del suo succo, LA VINACCIA. Il Mastro Distillatore sa raccogliere nell'alambicco il suo profumo particolare, fruttato, corposo e morbido e riproporlo in un distillato limpido e puro. Bepi Tosolini seleziona le vinacce per le sue grappe, distillate fresche a poche ore dalla loro follatura; nessun metodo per la conservazione può superare il risultato della freschezza. Notte e giorno senza che gli alambicchi fermino mai il loro lavoro, si distilla la fragranza della vendemmia. La vinaccia fresca è il primo ingrediente della nostra ricetta.

LE VINACCE FRESCHE SELEZIONATE

Materie prime eccellenti che esprimono al massimo il patrimonio aromatico della vinaccia, una sincera attenzione verso la materia prima dalla vigna all'alambicco. "Perché la vinaccia non si conserva, si distilla fresca".

VINACCE RICCHE DI MOSTO : la pigiatura dell'uva per ottenere una vinaccia succosa e aromatica deve essere lenta e soffice, il chicco perfetto e senza presenza del raspo.

VINACCE SELEZIONATE: la buccia dell'uva è il primo ingrediente di una grappa eccellente, curata in tutti i passaggi per mantenerla viva e ricca di aromi. Le vinacce vengono cernite con attenzione per selezionare quelle migliori.

L'ACQUA DEL FRIULI

La terra ci regala l'uva migliore ma è l'acqua che la porta in vita, quella stessa **ACQUA** che rende unica la nostra grappa. Proveniente da una fonte naturale, in profondità, si raccoglie l'acqua più pura delle nostre montagne, la nostra unicità.

IL PATRIARCA DELL'ALAMBICCO

Raccontare 80 anni di storia in poche righe è una vera sfida. Vogliamo trasmettere tutto quello che Tosolini fa in modo così speciale partendo dal Mastro Distillatore Bepi. Vero ambasciatore della grappa, conosciuto come il “patriarca dell'alambicco”, ha dedicato, senza compromessi, il suo “saper fare” a tutti gli appassionati e conoscitori del buon bere.

80 anni fa il nostro fondatore ha ispirato i valori che ancora oggi guidano la Bepi Tosolini. Dietro l'eccellenza dei suoi distillati c'è uno spirito autentico, simbolo di tradizione antica, un legame indissolubile che si tramanda di generazione in generazione.

METODO TOSOLINI: Alta qualità dei distillati, materie prime di eccellenza, tradizione distillatoria, solo i membri della famiglia attuano ancora oggi personalmente le regole dettate dal fondatore. La differenza si sente, goccia dopo goccia.



IL MASTRO DISTILLATORE



ALAMBICCHI A VAPORE

GLI ALAMBICCHI ARTIGIANALI

L'uomo, la passione, il sogno. Bepi Tosolini era un distillatore artigiano, autentico, forte, dedicato alla perfezione. Il suo spirito e la bellezza di ciò che ha creato ci guidano da 3 generazioni. Il suo desiderio di creare qualcosa che potesse durare oltre egli stesso e far parte del nostro futuro ci chiama ogni giorno a portare avanti la sua eredità.

13 ALAMBICCHI

che rispecchiano le diverse tipologie di grappa.

13 ALAMBICCHI

che racchiudono il segreto dei profumi e dell'eleganza della grappa Tosolini.

LO CHARENTAIS

per ottenere un distillato dall'anima pura e dal profumo intenso.

LE CALDAIETTE FRIULANE

sincere e tradizionali come la grappa che sanno distillare.

IL BAGNOMARIA

“Giuseppe” e “Giovanna”, così le ha chiamate il figlio di Bepi, Giovanni, che nel 2001 le ha affiancate agli alambicchi del padre per esprimere un'arte personale e distillare le sue emozioni.



L'INVECCHIAMENTO

IL DISCIPLINARE DELLA CANTINA TOSOLINI

IL SIGILLO DOGANALE A GARANZIA DELLA QUALITÀ

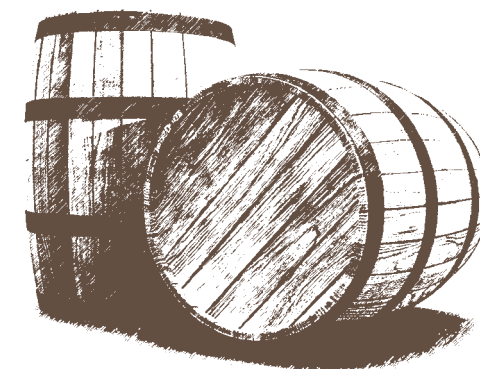
DOPO L'AFFINAMENTO IN CONTENITORI D'ACCIAIO LA GRAPPA PUÒ ESSERE SOTTOPOSTA AD UN PROCESSO DI INVECCHIAMENTO PIÙ O MENO LUNGO PER ACQUISIRE DELICATEZZA, ROTONDITÀ E I TONI ARMONIOSI DEL LEGNO. NELLA CANTINA TOSOLINI TUTTI I PROCESSI DI INVECCHIAMENTO SONO DA SEMPRE SOTTOPOSTI AL RIGIDO CONTROLLO DELLE DOGANE A GARANZIA E TUTELA DEL CONSUMATORE.

GRAPPA BARRIQUE: INVECCHIAMENTO MINIMO 12 MESI
(6 MESI IN BOTTE E 6 MESI IN BARRIQUE)

GRAPPA INVECCHIATA: INVECCHIAMENTO DAI 12 AI 18 MESI
IN BOTTI GRANDI

GRAPPA RISERVA: L' INVECCHIAMENTO SUPERA I 18 MESI
IN BOTTI DI DIVERSA CAPACITÀ

TOSTATURA LEGGERA, MEDIA E FORTE: DIVERSI SONO I TIPI DI
TOSTATURA CHE VENGONO SCELTI PER LE BARRIQUE AL FINE DI
DONARE UN GUSTO PIÙ INTENSO O PIÙ DELICATO AL DISTILLATO.



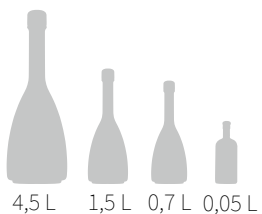
MOST® ACQUAVITE D'UVA

Il "mosto fiore" viene distillato a pochi giorni dalla spremitura delle uve per ottenere un'acquavite fruttata e morbida dal bouquet aromatico con sentori di fiori. Il Most® ha origine dai più rari e preziosi vitigni: Picolit, Ramandolo, Moscato, Fragolino e Traminer.

■ MOST® Uve Miste 40°

- Acquavite di uve miste selezionate.
- Bianca e trasparente.
- Gusto molto elegante con spiccate note floreali e di frutta a bacca rossa.
- Avvolgente e delicatissima al palato.

Disponibile da:



ALAMBICCO D'ORO
PREMIO D'ECCELLENZA
DELLE GRAPPE

MOST® Vitigni Rari

La distillazione artigianale viene effettuata con alambicchi tradizionali a bagnomaria ad azionamento manuale per preservare i delicati e preziosi aromi dell'uva.



■ MOST® Fragolino 40°

- Bianca e cristallina.
- Intenso e piacevolissimo sentore di uva fragola e prugna selvatica matura.
- Gusto fruttato, intenso ed allo stesso tempo delicato e persistente.

■ MOST® Moscato 40°

- Bianca e trasparente.
- Gusto molto elegante dal sapore di fiori con netta prevalenza di petali di rosa.
- Delicatissima.

■ MOST® Traminer 40°

- Limpida e cristallina.
- Gusto intenso e persistente.
- Note speziate, con ricordi di chiodi di garofano, fiori di arancio e rosa canina.

■ Espositore da banco MOST®

- Contiene 24 bottiglie di MOST 40° cc 50.

■ MOST® Picolit DOCG 40°

- Brillante e trasparente.
- Profumo delicato ed unico di frutta, viola ed acacia con una persistenza di pesca bianca.
- Gusto aromatico e rotondo.

■ MOST® Ramandolo DOCG 40°

- Limpida e cristallina.
- Profumo di frutta, sentore di pesca e albicocca.
- Retrogusto quasi dolce con un'ottima persistenza.

Disponibile da:



0,7 L





**UNA VERA
SCOPERTA ENOLOGICA**

MOST® BARRIQUE Ciliegio

**UN DISTILLATO
UNICO NEL SUO GENERE**

IL MOST® SI AFFINA IN BARRIQUE DI
PREGIATO LEGNO DI CILIEGIO A
TOSTATURA MEDIA DA 225 LITRI PER

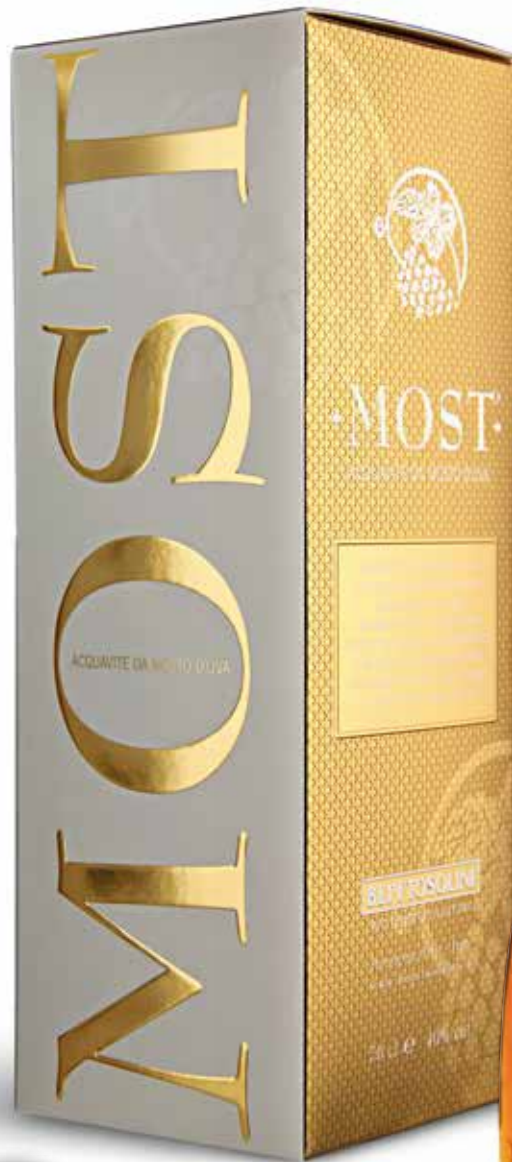
**12
MESI**

IL DELICATO PASSAGGIO IN BARRIQUE
DI CILIEGIO DONA AL DISTILLATO LE
PREZIOSE NOTE DI QUESTO LEGNO CHE
NE RICORDA IL FRUTTO MATURO.

■ MOST® Barrique Ciliegio 40°

- Acquavite di uve miste selezionate.
- Colore limpido, giallo paglierino con riflessi aranciati.
- Complesso con note di ciliegie sotto spirito, frutti di bosco maturi e marasche.

Disponibile da:



ALAMBICCO D'ORO
PREMIO D'ECCELLENZA
DELLE GRAPPE



BARRIQUE EX-BRUNELLO

L' ACQUAVITE STAGIONATA IN BOTTI DI EX - BRUNELLO. UNA MATURAZIONE IN BOTTI ORIGINALI UTILIZZATE PER L'INVECCHIAMENTO DEL VINO BRUNELLO DONA AL DISTILLATO I CLASSICI TONI DEL NOBILE VINO TOSCANO.

■ MOST® Ex - Brunello 40°

- Blend di uve rosse selezionate.
- Maturazione in barrique di rovere ex - Brunello.
- Setoso al palato con note intense di sottobosco e sentori di confettura di piccoli frutti.

BARRIQUE EX-AMARONE

L' ACQUAVITE STAGIONATA IN BOTTI DI EX - AMARONE. UNA MATURAZIONE IN BOTTI ORIGINALI UTILIZZATE PER L'INVECCHIAMENTO DEL VINO AMARONE, DONA AL DISTILLATO I CLASSICI TONI DEL CLASSICO VINO VENETO.

■ MOST® Ex - Amarone 40°

- Blend di uve rosse selezionate.
- Maturazione in barrique di rovere ex - Amarone.
- Estremamente piacevole al palato, con note intense di marasca e spezie dolci.

BARRIQUE EX-BAROLO

L' ACQUAVITE STAGIONATA IN BOTTI DI EX - BAROLO. UNA MATURAZIONE IN BOTTI ORIGINALI UTILIZZATE PER L'INVECCHIAMENTO DEL VINO BAROLO, DONA AL DISTILLATO I CLASSICI TONI DEL GRANDE VINO PIEMONTESE.

■ MOST® Ex - Barolo 40°

- Blend di uve rosse selezionate.
- Maturazione in barrique di rovere ex - Barolo.
- Setoso con intense note di frutti rossi e spezie.

MOST® BARRIQUE

Affinato in botti di vino



Disponibile da:



0,7 L

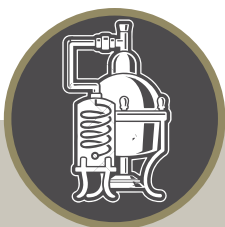
ALAMBICCO D'ORO
PREMIO D'ECCELLENZA DELLE GRAPPE

DISTILLATO IN PUREZZA



DISTILLATO DALL'UVA

Il mosto delle migliori uve bianche friulane viene distillato in purezza per ottenere un distillato secco e neutro



ALAMBICCO ARTIGIANALE

Grazie ad una tripla distillazione con alambicchi artigianali "pot still" l'acquavite ottiene caratteristiche uniche di finezza ed eleganza



GUSTO NEUTRO

Il suo gusto sottile e delicato e la particolare neutralità la rendono perfetto nei cocktail. La degustazione in purezza deve essere a temperatura molto bassa "sottozero"



COCKTAIL ICE MOST MULE

45ml Ice Most
15ml Succo di lime
Ginger Beer
Ghiaccio
Foglioline di menta

ICE MOST®

■ ICE MOST® 40°

- Bianca e trasparente.
- Distillato in purezza in alambicchi “pot still” (alambicchi artigianali).
- Gusto sottile e delicato.
- Distillato molto secco e dalla particolare neutralità degustato sottozero.

Disponibile da:



0,7 L



SERVIRE
SOTTOZERO

GRAPPA AGRICOLA® 50°



ALAMBICCO D'ORO
PREMIO D'ECCELLENZA
DELLE GRAPPE

AGRICOLA® 50° GRAPPA FRIULANA IG (IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA)

- Grappa Agricola® 50°
 - Vinacce di uve Cabernet, Merlot e Refosco.
 - Sentori di uva sultana, frutti di bosco maturi.
 - Molto persistente grazie anche alla quasi piena gradazione.
 - Pulita sul palato e dal carattere molto deciso.
- Espositore da banco grappa Agricola® 50°
 - Contiene 24 bottiglie di grappa Agricola® 50° cc50.



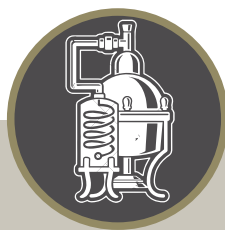
Disponibile da:





VINACCIA DI UVA ROSSA

La migliore VINACCIA di uva a bacca rossa raccolta in piccoli contenitori che a bassa temperatura ne conservano la freschezza



DISTILLAZIONE ARTIGIANALE ENTRO 48 ORE

La vinaccia "fresca" viene distillata con alambicchi artigianali a vapore entro poche ore dalla pigiatura per mantenere inalterati i suoi profumi più delicati



GUSTO MODERNO

La grappa tradizionale dal gusto moderno, un corpo aromatico di grande finezza. Gli aromi naturali dell'uva sono sempre un'attualità oggi come ieri e come domani



PIENA GRADAZIONE

La sua piena gradazione a 50° la rende destinata ad un pubblico esigente che va alla ricerca di un distillato forte e deciso e di un'eleganza che parla di un tempo passato, vera nobiltà contadina



■ GRAPPA Ramandolo 40°

- Intenso sentore di frutta (pesca e albicocca).
- Sapore dolce e delicato con piacevole ed armonico retrogusto.

■ GRAPPA Moscato 40°

- Intenso aroma di rosa, sentore di miele d'acacia.
- Sapore morbido.

■ GRAPPA Prosecco 40°

- Distillato molto armonico e tendente al dolce.
- Marcati sentori di fiori.
- Retrogusto di mela e pera.



GRAPPA DI VINACCIA

Vitigni Classici e Rari



■ GRAPPA Merlot 40°

- Spiccate note olfattive di frutti di bosco, con una marcata presenza di lampone.
- Retrogusto brillante e fruttato.

■ GRAPPA Chardonnay 40°

- Intenso profumo floreale, sentore di mela e frutti tropicali.
- Sapore garbato, pulito ed elegante.

Disponibile da:



0,7 L 0,5 L



1978
DEL FONDA
1978
DEL FONDA
BARRIQUE
ILEGNI®
ROVERE
Grappa friulana
BEPI TOSOLINI

1978
DEL FONDA
1978
DEL FONDA
BARRIQUE
ILEGNI®
ROVERE
Grappa friulana
BEPI TOSOLINI

1978
DEL FONDA
BARRIQUE
ILEGNI®
ROVERE
Grappa friulana
BEPI TOSOLINI

I LEGNI® BARRIQUE

Rovere

■ I LEGNI® Rovere 42°

- Grappa invecchiata 12 mesi in barrique di Rovere da 225 litri e botti.
- Vinacce fresche di uva di Cabernet, Merlot, Refosco, Friulano e Moscato.
- Distillata con alambicchi a bagnomaria secondo il "metodo Tosolini" per preservarne gli aromi e i profumi.
- Note di cioccolato, noci e componenti vanigliati avvolgenti, vellutata e persistente.
- Una raffinata combinazione di sapori e di fragranze.

■ Espositore da banco I LEGNI® Rovere 42°

- Contiene 12 bottiglie di I LEGNI® Rovere 42° da cc 200.



5
UVE SELEZIONATE

CABERNET, MERLOT,
REFOSCO,
FRIULANO E MOSCATO

12 MESI
DI INVECCHIAMENTO



ALAMBICCO D'ORO
PREMIO D'ECCELLENZA
DELLE GRAPPE



MEDAGLIA D'ORO 2018
WARSAW SPIRITS
COMPETITION



FALSTAFF
GRAPPA TASTING
2019

Disponibile da:



A row of wooden barrels is shown in a dark, industrial setting. In the background, a large, bright fire is burning, casting a warm, orange glow over the scene. The barrels are made of light-colored wood and are bound with dark metal hoops. The overall atmosphere is one of traditional craftsmanship and the process of smoking the barrels.

GRAPPA SMOKED®

LE BOTTI VENGONO TOSTATE BRUCIANDO
ASSIEME LE SCAGLIE DI ROVERE E LE FOGLIE
DI TABACCO.

GRAPPA SMOKED®

GRAPPA SMOKED®



NOBILE BLEND DI GRAPPA DI UVE ROSSE FRIULANE INVECCHIAE COME DA TRADIZIONE NELLA CANTINA DELLA FAMIGLIA TOSOLINI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE PER 12 MESI. L’AFFUMICATURA DELLA GRAPPA SMOKED AVVIENE CON IL SUCCESSIVO PASSAGGIO IN PARTICOLARI BOTTI OTTENUTE BRUCIANDO ASSIEME LE SCAGLIE DI ROVERE E LE FOGLIE DI TABACCO. SI OTTIENE COSÌ UNA GRAPPA DAL GUSTO DECISO E AVVOLGENTE CHE RICORDA LE NOTE TORBATE DEL WHISKY.

■ GRAPPA Smoked® 40°

- Grappa da vinacce fresche da uve rosse friulane, invecchiata in barrique di Rovere francese.
- Color ambrato con toni dorati.
- Distillata con alambicchi a bagnomaria dall’impatto olfattivo e gustativo torbato ma non troppo alcolico, ricorda molto un whisky single malt dal lungo invecchiamento con armoniose note speziate sul finale.

12
MESI

■ Espositore da banco grappa Smoked® 40°

- Contiene 24 bottiglie di grappa Smoked® 40° cc50.



Disponibile da:





**TRIPLE
CASKS**

TRIPLE CASKS

PREZIOSA GRAPPA NATA DALL'UNIONE DI UN SAPIENTE BLEND DI GRAPPE PROVENIENTI DA VINACCE DI UVE ROSSE E UVE MOSCATO INVECCHIAE IN TRADIZIONALI BARRIQUE DI ROVERE E TINI DI FRASSINO.



GRAPPA DI VINACCE
DI UVE ROSSE
INVECCHIATA IN
BARRIQUE DI
ROVERE

+



GRAPPA DI VINACCE
DI UVE MOSCATO
INVECCHIATA
IN BARRIQUE
DI ROVERE

+



MATURAZIONE FINALE
IN TINI DI FRASSINO



■ GRAPPA Triple Casks 40°

- Grappa da vinacce da uve rosse e Moscato. Distillata con metodo tradizionale manuale a vapore e invecchiata in barrique di Rovere e tini di Frassinò.
- Color giallo ambrato con toni dorati.
- Un bouquet elegante con note di cioccolato, noci tostate e componenti vanigliati tipici del legno. Una raffinata combinazione di sapori e fragranze, un'esperienza intensa al palato, vellutata e persistente

12
MESI

Disponibile da:



0,5 L





**ACQUAVITE
DI BIRRA**

ACQUAVITE DI BIRRA

PREZIOSA ACQUAVITE DI BIRRA AFFINATA IN BARRIQUE DI ROVERE, PER CONFERIRE DELLE NOTE PREZIOSE ED UNICHE, DISTILLATA CON ALAMBICCHI ARTIGIANALI A VAPORE. TRE SELEZIONATE BIRRE TERRITORIALI, AMBRATA, AFFUMICATA E BIONDA, SAPIENTEMENTE MISCELATE PER OTTENERE UN BLEND CHE RACCHIUDE IN SÈ TUTTO IL CARATTERE DEL FRIULI E DEI SUOI LUOGHI INCONTAMINATI.

■ ACQUAVITE di birra 40°

- Acquavite di birra nata da un selezionato blend di tre birre, ambrata, affumicata e bionda, affinata in barrique di Rovere francese.
- Color ambrato con toni dorati.
- Distillata con alambicchi artigianali a bagnomaria, dall'aroma intenso e raffinato di malto, orzo e luppolo, accompagnato dalle classiche note floreali, dolci e fruttate. Un gusto bilanciato seguito da una piacevole persistenza amarognola.

Disponibile da:



0,5 L



A close-up photograph of a hand in a dark blue jacket pouring a golden liquid from a long, clear glass tube into a snifter glass. The background is a dimly lit distillery with several wooden barrels stacked on shelves. Each barrel has the name 'BEPI TOSOLINI' printed on its head. The lighting is warm and focused on the pouring action, creating a sense of craftsmanship and quality.

**LE SELEZIONI
DEL MASTRO
DISTILLATORE**

LE SELEZIONI



■ GIRALE Grappa Chardonnay 40° invecchiata in Barrique Ciliegio

- Vinacce di uve di Chardonnay.
- Invecchiata in barrique di legno di ciliegio, media tostatura.
- Color giallo intenso con sfumature aranciate.
- Morbida e vellutata con spiccate note di legno e di marasca.



GIRALE GRAPPA CHARDONNAY BARRIQUE CILIEGIO



FALSTAFF
GRAPPA TASTING 2019

EDIZIONE 2018 ALAMBICCO D'ORO
VINCITORE DEL PREMIO
"IL MIGLIOR VESTITO
DELLA GRAPPA"

Disponibile da:



0,7 L

LE SELEZIONI

VILLALTA GRAPPA FRIULANO BARRIQUE CASTAGNO

■ VILLALTA grappa Friulano 40° invecchiata in barrique castagno

- Vinacce di uve di Friulano.
- Distillata con caldaie tradizionali a vapore e invecchiata in barrique di legno di castagno.
- Color giallo intenso con sfumature aranciate.
- Gusto intenso dalle note avvolgenti di vaniglia e spezie lontane con accenti di legni preziosi e il profumo dei cestini di fichi lasciati al sole.



Disponibile da:



0,7 L

LE SELEZIONI

ARCANO GRAPPA FRIULANO BARRIQUE SUSINO

5 GRAPPOLI*

BIBENDA 2018

LE MIGLIORI GRAPPE D'ITALIA



■ ARCANO grappa Friulano 40° invecchiata in barrique susino

- Vinacce di uve di Friulano.
- Distillata con caldaie tradizionali a vapore e invecchiata in barrique di legno di susino.
- Color giallo ambrato con toni aranciati.
- Gusto intenso dalle note avvolgenti di spezie e frutta matura, albicocca candita e pesca gialla. Persistente, decisa ed avvolgente al palato.

Disponibile da:



0,7 L

* Premio assegnato come valutazione all' eccellenza della grappa dalla Fondazione Sommelier Italiana.

LE SELEZIONI

RAMANDOLO

GRAPPA BARRIQUE
DOCG RAMANDOLO

■ Decanter RAMANDOLO DOCG Barrique 40°

- Vinacce di uve di Ramandolo DOCG.
- Distillata con caldaie tradizionali a vapore e invecchiata in barrique di rovere.
- Color giallo intenso con sfumature aranciate.
- Dalle calde e dolci note vanigliate.
- Retrogusto di albicocca candita e miele di castagno. Intenso e caldo al palato con una sensazione di spezie dolci sul finale.

Disponibile da:



0,7 L



LE SELEZIONI

GRANCUVÉE

GRAPPA FRIULANA
BARRIQUE ROVERE

■ GRANCUVÉE Grappa invecchiata in Barrique 40°

- Vinacce di uve friulane.
- Distillata con caldaie tradizionali a bagnomaria e invecchiata in barrique di legno di rovere.
- Color giallo con riflessi aranciati intensi.
- Gusto ricco e corposo al palato con note di vaniglia, spezie dolci e noci caramellate. Pulito e persistente.
- Piacevolmente robusta.

Disponibile da:



0,7 L

GRANCUVÉE



Distillery Edition

■ GRAPPA EX-RHUM 40°

- Vinacce di uve friulane.
- Distillato con caldaie tradizionali "small batch" a vapore.
- Affinata in barrique di Quercia americana proveniente da invecchiamenti di Rhum.
- Color ambrato.
- Preziose note di vaniglia, miele e frutta candita. Le botti di Ex- Rhum donano toni morbidi e vellutati regalando un'avvolgente trama gustativa.

Disponibile da:



0,7 L



Distillery Edition



■ GRAPPA EX-WHISKY 40°

- Vinacce di uve friulane.
- Distillato con caldaie tradizionali “small batch” a vapore.
- Affinata in barrique di Rovere europeo proveniente da invecchiamenti di Whisky.
- Color ambrato.
- Preziose note di arancia e legno tostato. Le botti di Ex- Whisky donano toni di spezie dolci e torbate.

Disponibile da:



0,7 L

Distillery Edition

■ GRAPPA EX-PORTO 40°

- Vinacce di uve friulane.
- Distillato con caldaie tradizionali "small batch" a vapore.
- Affinata in barrique di Rovere americano proveniente da invecchiamenti del Porto.
- Color giallo intenso con sfumature aranciate ramate.
- Le botti di ex-Porto donano toni speziati e dolci con una nota di nocciola classica dei vini liquorosi.

Disponibile da:



0,7 L



Distillery Edition



■ GRAPPA EX-SHERRY 40°

- Vinacce di uve friulane.
- Distillata con caldaie tradizionali “small batch” a vapore.
- Affinata in barrique di Rovere americano proveniente da invecchiamenti di Sherry Oloroso.
- Color giallo intenso con sfumature aranciate ramate.
- Le botti di ex-Sherry regalano una nota preziosa di arancio e uvetta, con un caldo e persistente finale sul palato.

Disponibile da:



0,7 L

I BRANDY

Invecchiato 12 anni

Il valore del tempo



■ Brandy Fogolar 12 Ains 38,5°

- Acquavite di vino.
- Invecchiato in barrique di legno di Rovere 12 anni.
- Color giallo intenso con sfumature aranciate.
- Morbido e vellutato con spiccate note di vaniglia e noci.

Disponibile da:



0,7 L

I BRANDY

Invecchiato oltre 20 anni

BRANDY INVECCHIATO NATO DALLA
MISCELA DI ACQUEVITI DI VINI ROSSI FRIULANI
DISTILLATI ARTIGIANALMENTE

■ Brandy Vecchio 800 - 40°

- Acquavite di vino.
- Invecchiato in barrique di legno di Rovere per oltre 20 anni.
- Color giallo intenso con sfumature aranciate.
- Intensa complessità aromatica con sentore di frutti rossi, miele, vaniglia e spezie dolci.
- Persistente con lunghe note legnose ed un bouquet profondo.



Disponibile da:



0,5 L



VIVERE L'ECCELLENZA





LA DEGUSTAZIONE



LA GIUSTA TEMPERATURA

La temperatura di degustazione della grappa cambia a seconda della varietà: la grappa giovane si serve tra i 9° e i 13°C, mentre le invecchiate si degustano ad almeno 17°C



DEGUSTAZIONE

La brillantezza della grappa è sinonimo di qualità; roteando il bicchiere innalziamo gli aromi che andiamo poi a sorseggiare in piccole dosi per una degustazione perfetta



ABBINAMENTI

Gli abbinamenti più classici della grappa sono il cioccolato fondente e la frutta secca, ma anche con formaggi invecchiati, piccanti o erborinati, nonché salumi affumicati o molto speziati oppure con il sigaro preferito.



CAFFÈ CORRETTO E RESENTIN

La grappa, il classico digestivo, può essere consumata in purezza o accompagnata al caffè. Il “resentin” è il classico rito di pulire la tazzina del caffè con qualche goccia di grappa. Speciale!

GRAPPA DI VINACCE

Miste

■ VITE D'ORO® Classica 40° Centenario

- Vinaccia di uve miste. Trasparente e cristallina.
- Decisa e aromatica, ricorda il profumo dell'uva appena svinata.

■ GRAPPA Cividina 40°

- Vinacce di uve miste.
- Limpida e cristallina.
- Morbida e aromatica con note fruttate e floreali.

Disponibile da:



Disponibile da:



CIVIDINA
GRAPPA ARTIGIANALE

GRAPPA CENTENARIO

■ VITE D'ORO® Barrigue 40° Centenario

- Vinaccia di uve miste.
- Colore ambrato con caldi riflessi dorati.
- Affinamento in barrigue di Rovere da 225 litri.
- Seducenti note di vaniglia, tabacco e frutta candita. Bouquet elegante e persistente.

GRAPPA
Barrigue
40°

Disponibile da:



L'amaro piú premiato al mondo



LONDON
WORLD
LIQUEUR
AWARDS



LONDON
SPIRITS
COMPETITION 2022
SILVER MEDAL
86 POINTS



GOLD MEDAL
LAS VEGAS
GLOBAL SPIRIT
AWARDS 2021



SILVER MEDAL
SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS
COMPETITION
2022



BRONZE MEDAL
BRUXELLES 2021
SPIRITS
SELECTION



SILVER MEDAL
SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS
COMPETITION



GOLD MEDAL
NEW YORK
INTERNATIONAL
SPIRITS
COMPETITION



MASTER
MEDAL
THE LIQUEUR
MASTERS



DOUBLE GOLD
MEDAL
WINE & SPIRITS
OF AMERICA



WINE
ENTHUSIAST
91 POINTS
BEST BUY

RAFFINATO LIQUORE PREPARATO SECONDO LA RICETTA DEL
FONDATORE CON L'ORIGINALE MISCELA DI SPEZIE ED ERBE;
SAPORI MEDITERRANEI IN PURISSIMO DISTILLATO D'UVA E
ACQUA DELLE ALPI FRIULANE.

AMARO
TOSOLINI
LIQUORE D'ERBE



L'AMARO DAL SAPORE MEDITERRANEO

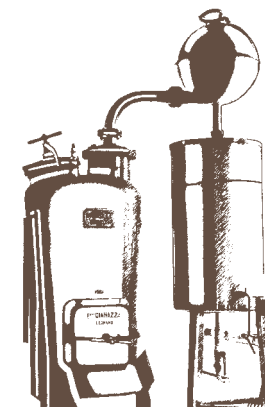
1. ERBE e SPEZIE

Infuso artigianale di erbe
e spezie selezionate, con
purissima acquavite d'uva Most®.



2. LA DISTILLAZIONE

Alambicchi tradizionali
“small batch” botanici.
100% artigianale.



3. STAGIONATURA IN CARATI

L'Amaro riposa in carati
di legno che donano una sfumatura
unica e inconfondibile
all'Amaro Tosolini.



La
**LAGUNA
FRIULANA**

AMARO TOSOLINI

Liquore d'erbe

■ AMARO TOSOLINI liquore d'erbe 30°

- Infusione e distillazione di erbe e spezie dai sapori mediterranei.
- Colore bruno intenso con caldi riflessi aranciati.
- Sapore ricco e aromatico molto intenso.
- Sentori di arancia amara e note di spezie mediterranee.

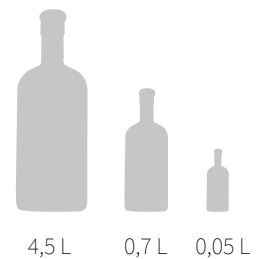
■ Espositore da banco AMARO TOSOLINI 30°

- Contiene 24 bottiglie di AMARO TOSOLINI 30° 50 cc.



SENZA
COLORANTI ED
AROMI ARTIFICIALI

Disponibile da:



I LIQUORI: FATTI A MANO COME UNA VOLTA

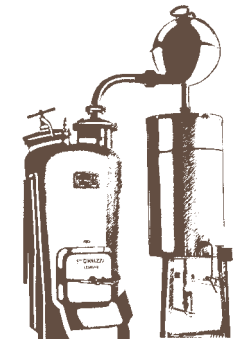
1. MATERIA PRIMA DI ALTA QUALITÀ

100% infusione artigianale in
piccoli contenitori d'acciaio;
ogni frutto, erbe, spezie o
agrumi viene
selezionato per ottenere
la migliore qualità ed aromaticità.



2. I NOSTRI ALAMBICCHI

La distillazione artigianale in antichi
alambicchi botanici, datati 1955,
rispetta da sempre la preziosità
della materia prima.



3. LAVORAZIONE MANUALE

Tutte le fasi della produzione
avvengono manualmente in
“small batch” ovvero piccole quantità
lavorate singolarmente per ottenere
un risultato eccezionale a garanzia
dell'artigianalità.



**ALAMBICCHI
SMALL BATCH**



La SPEZIERIA

LE CARATTERISTICHE

100% NATURALI

La squisita liquirizia, i profumatissimi limoni, i gustosi mirtilli, le dolci fragoline selvatiche, il caffè più aromatico ed una mandorla decisa ed avvolgente che strega l'olfatto. Ingredienti di alta qualità sapientemente selezionati per ottenere liquori 100% naturali preparati nel rispetto della tradizione italiana, in purezza, senza l'aggiunta di aromi e coloranti. Una continua ricerca verso i gusti veri ed originali della frutta, delle spezie e delle erbe, vere eccellenze italiane. Ricette familiari dove le infusioni naturali creano assieme ai distillati liquori unici, delle vere emozioni per il palato. Ogni liquore segue la sua particolare lavorazione con metodi antichi, esclusivamente manuali, seguendo i ritmi della natura con lunghe infusioni e sapienti distillazioni in piccoli alambicchi "small batch" datati 1955.

SALIZÀ[®] UNA RICETTA DI FAMIGLIA

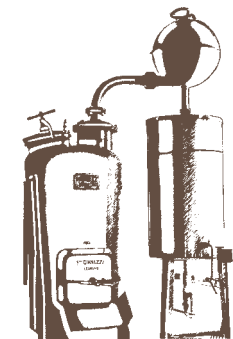


1. MANDORLE MACINATE A MANO
Infuso artigianale di mandorle
italiane macinate a mano.

La naturale estrazione dei profumi
e degli aromi della mandorla
avviene tramite infusione in
piccoli contenitori per 15 giorni.

2. DISTILLAZIONE MANUALE
100% ARTIGIANALE

Le mandorle macinate raccolgono la
parte alcolica che viene poi distillata
negli alambicchi botanici fatti costruire
da Bepi Tosolini nel 1955.



**3. SAPIENTE AGGIUNTA
DI BRANDY**

L'infuso e il distillato di
mandorle vengono uniti al
brandy Vecchio 800, invecchiato
oltre 20 anni, per una ricetta
unica ed inimitabile.



SALIZÀ[®]
A M A R E T T O V E N E Z I A N O

SALIZÀ[®] AMARETTO

Veneziano

*“A Venezia, nel sestier di Castello,
non lontano da piazza San Marco,
è possibile giungere
alla SALIZA-DA DEL PIGNATTER,
sotto il cui arco è incastonata una
pietra rossa a forma di cuore:
la leggenda vuole
che le coppie che vi si recano
assieme si ameranno per sempre”.*



**TOP
100 SPIRITS
2016**
WINE ENTHUSIAST



■ SALIZÀ[®] 28° Liquore Amaretto

- Distillato e infuso di mandorle italiane con la sapiente aggiunta di brandy invecchiato.
- Intenso e corposo.
- Gusto fine con note calde e avvolgenti di miele e albicocca candita.
- Colore arancio scuro, sul finale ricorda la noce caramellata.
- Perfetto liscio o con ghiaccio senza perdere la sua intensità aromatica.
- Finale lungo e persistente.

Disponibile da:



0,7 L

LIQUORI E INFUSI Naturali

■ FRAGOLA 24° Liquore alle fragoline di bosco 25% di frutta a maturazione naturale

- Infuso e distillato di fragoline di bosco.
- Sobrio e giustamente dolce con succose fragoline di bosco.
- Delicatezza inaspettata al palato

■ MYRTIL 24° Liquore ai mirtilli selvatici 20% di frutta a maturazione naturale

- Infuso e distillato di succosi mirtilli selvatici di piccolo taglio.
- Sobrio e giustamente dolce con avvolgenti note di frutti di bosco.
- Delicatezza inaspettata al palato.

■ LIMONE AMARO 30° Liquore al limone ed erbe amare con scorzette di limone candito

- Distillato e infuso di purissimi limoni ed erbe amare.
- Il fresco e naturale sapore dei limoni unito alle delicate note di melissa, menta, salvia...



Disponibile da:



0,7 L

LIQUORI E INFUSI

Naturali



■ LUNA NERA 24° Puro infuso di liquirizia

- Infuso e distillato di pura liquirizia.
- Profumo intenso e goloso.
- Giustamente dolce con leggera speziatura ed una piacevole nota di anice sul finale.

■ EXPRÈ 28° Liquore al caffè **Il top della qualità Arabica**

- Infuso e distillato di caffè qualità Arabica.
- Un caldo aroma di caffè "espresso" piacevolmente tostato e cioccolatoso.
- Rotondo con delicate note vanigliate.
- Retrogusto delicato e persistente.



Disponibile da:



0,7 L

Most Classico



4500 cc 1500 cc 700 cc 50 cc

Vitigni Rari



700 cc 700 cc 700 cc 700 cc 700 cc

Ice Most



700 cc

Grappa Agricola 50°



4500 cc 1500 cc 700 cc 500 cc 50 cc

I Legni Rovere Barrique



4500 cc 1500 cc 700 cc 500 cc 200 cc

Vitigni Rari



700 cc 500 cc 700 cc 500 cc

Decanter



Ramandolo Grappa di Ramandolo 40° Barrique (Rovere) 700 cc
 Girale Grappa Chardonnay 40° Barrique (Ciliegio) 700 cc
 Villalta Grappa Friulano 40° Barrique (Castagno) 700 cc
 Arcano Grappa Friulano 40° Barrique (Susino) 700 cc
 Grancuvee Grappa Uve Friulane 40° Barrique (Rovere) 700 cc
 The Distillery Edition Ex - Porto Barrique 700 cc
 The Distillery Edition Ex - Sherry Barrique 700 cc
 The Distillery Edition Ex - Rhum Barrique 700 cc
 The Distillery Edition Ex - Whisky Barrique 700 cc

LA FAMIGLIA

Most Ciliegio Barrique



4500 cc
1500 cc
700 cc

Most Barrique Vitigni Nobili



700 cc
700 cc
700 cc

Grappa Smoked



500 cc
50 cc

Grappa Triple casks



500 cc

Grappa Legni Riserva 2008



500 cc

Acquavite di Birra



500 cc

Amaro Tosolini



4500 cc
700 cc
50 cc

Vitigni Classici



700 cc



500 cc

Grappa Merlot



700 cc



500 cc

Grappa Chardonnay



700 cc



500 cc

Grappa Prosecco

Grappa Vite d'Oro



700 cc



700 cc



700 cc



700 cc



700 cc

Grappa Cividina



1000 cc

Spezieria Tosolini



700 cc

Limone e erbe amare



700 cc

Fragoline di bosco



700 cc

Liquirizia



700 cc

Mirtilli selvatici



700 cc

Caffè

Amaretto Salizà



700 cc



Brandy



500 cc

Vecchio 800



700 cc

Fogolar



ESPRESSO TOSOLINI

- 30 ml Grappa I Legni
- 20 ml Sciroppo di zucchero
- 30 ml Expre Tosolini
- 30 ml Caffè espresso
- Chicchi di caffè

TOSOLINI FRAGOLA ROYAL

- 30 ml Fragola Tosolini
- Prosecco to top
- Ghiaccio
- Fetta di lime



SALIZÀ SOUR

- 45 ml Amaretto Salizà
- 20 ml Succo di limone
- 15 ml Sciroppo di zucchero
- Mezzo bianco d'uovo



SPRITZ MED

- 30 ml Amaro Tosolini
- 200 ml Gilson Med tonica
- Ghiaccio
- Scorza d'arancia



TOSOLINI SIGNATURE COCKTAILS

SECRET BRUNCH™
SECRET BRUNCH CLASSIC



▪ Versatore ▪ Paranza ▪ Vassoio ▪ Shopper ▪ Carta delle grappe ▪ Bicchieri



MOST
DISTILLATO DA MOSTO D'UVA
BEPI TOSOLINI

BEPI TOSOLINI
Il tuo viaggio
MOST
ACQUAVITE D'UVA
BEPI TOSOLINI

BEPI TOSOLINI
ELEGNI
BEPI TOSOLINI

BEPI TOSOLINI
MOST
ACQUAVITE D'UVA
BEPI TOSOLINI

BEPI TOSOLINI
AGRICOLA
BEPI TOSOLINI

BEPI TOSOLINI
GRAPPA
MOSCATO
ELEGNI
AGRICOLA
AMAROS
ACQUAVITE
BIRRA
GRAPPA
RUGIADA
BEPI TOSOLINI

MOST
BEPI TOSOLINI
MOST
BEPI TOSOLINI

▪ Lampada ▪ carrello

WWW.BEPITOSOLINI.IT

VIA DELLA ROGGIA, 20
33040 - POVOLETTO - ITALIA
+39 0432 664144



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE