



ANAG

assaggiatori grappa e acquaviti

32° Concorso Nazionale
Premio Alambicco d'Oro 2015

Medaglie d'Argento

Acquaviti d'uva

Categorie

Giovani aromatiche

e

Invecchiate

ANAG Associazione Assaggiatori Grappa – Piazza Medici, 8 – 14100 Asti

www.anag.it – info@anag.it -



Assaggiatori grappa ed acquaviti-Anag



@AnagItalia

Medaglia d'Argento

Categoria : Acquaviti Giovani Aromatiche

Distillato: UVE NOSTRE TRAMINER AROMATICO VAL DI ROSE

Azienda: **SOCIETÀ AGRICOLA TENUTA VILLANOVA SRL**
Indirizzo: Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Farra d'Isonzo (GO)
Tel: 0481 889311 Fax: 0481 888513
Web: www.tenutavillanova.com e-mail : info@tenutavillanova.com
Lotto N°: 09021
Gradi: 43%vol

Tipologia: distillato di mosto di uve Traminer , non invecchiato

Sensazioni Visive : cristallina

Colore: incolore

Tipologia: Acquavite di uva, giovane di monovitigno Traminer.

Sensazioni Olfattive: elevata intensità, fine ed ottima franchezza, profumi di rosa, litchi, note leggermente vegetali.

Sensazioni Gustative: avvolgente, fine.

Sensazioni Retrolfattive: ottima persistenza, permangono le note di rosa e di litchi.



Medaglia Argento

Distillato: DISTILLATO DI UVA MALVASIA

Azienda: **CANTINA STORICA IL MONTÙ BECCARIA SRL**
Indirizzo: Via Marconi, 10 - 27040 Montù Beccaria (PV)
Tel: 0385 262252
Web: www.ilmontu.com e-mail: ilmontu@ilmontu.com
Lotto N°: 0210
Gradi: 42%vol

Tipologia: distillato di uve di malvasia aromatica, fermentate insieme alle proprie bucce

Sensazioni Visive : brillante

Colore: incolore

Sensazioni Olfattive : abbastanza intensa, fine e franca, note dolci di miele, pesca e d albicocca

Sensazioni Gustative: avvolgente ed equilibrata.

Sensazioni Retrolfattive: molto persistente, si alternano aromi di pesca ed albicocca, acacia



Medaglia d'Argento

Categoria : Acquaviti Invecchiate

Distillato: MOST BARRIQUE DI CILIEGIO

Azienda: **BEPI TOSOLINI**

Indirizzo: Bepi Tosolini - via della Roggia 20, Povoletto (UD)

Tel: 0432 664144 - Fax 0432 664147

Web: www.bepitosolini.it e-mail: info@bepitosolini.com

Lotto N°: 401920

Gradi: 40%vol

Tipologia: Acquavite da mosto d'uva dei vitigni dei Colli Orientali del Friuli e maturata in per almeno un anno in barrique di legno di ciliegio.

Sensazioni Visive : cristallino

Colore: giallo arancio

Sensazioni Olfattive: intensa, fine e franca. L'affinamento in legno di ciliegio conferisce i profumi tipici, di ciliegie e marasche

Sensazioni Gustative: armonica e delicata

Sensazioni Retrolfattive: persistente, fragrante, con profumi di ciliegie sotto spirito, frutta fresca.

