

TOSOLINI
COCKTAILS
YOU CAN TRY



KIR ROYAL

2/3 Prosecco
1/3 Fragola Bepi Tosolini
(include alcune fragoline /
including some wild strawberries)
Ghiaccio / *Ice cubes*

Bicchiere: Da prosecco
Guarnizione: Fettina di lime
Glassware: Prosecco glass
Garnish: Lime slices



ICE MOST MULE

5 cl. Ice Most
Ginger Beer
Succo di lime / *lime juice*
Ghiaccio / *Ice*

Bicchiere: Julep
Guarnizione: Foglie di menta
Glassware: Julep glass
Garnish: Mint leaves



SPRITZ MED

40 Ginger Ale
40 Prosecco
20 Amaro Tosolini
Ghiaccio a cubetti / *Ice cubes*

Bicchiere: Da prosecco
Guarnizione: Fettina di arancia
Glassware: Prosecco glass
Garnish: Orange slices



SALIZÀ SOUR

4,5 cl Amaretto Salizà
3 cl. Succo di limone / *fresh lemon juice*
2 cl. Sciroppo di zucchero / *sugar syrup*
1 Bianco d'uovo / *1 egg white*

Bicchiere: Bicchiere da cocktail
Glassware: Cocktail glass



ESPRESSO TOSOLINI

1 parte Grappa I Legni Tosolini
1 parts Grappa I Legni Tosolini
2 parti sciroppo di zucchero
2 parts simple syrup
1 parte Exprè Tosolini
1 part Exprè Tosolini
1 espresso ristretto
1 single Espresso "ristretto"

Bicchiere: Da cocktail
Guarnizione: Chicchi di caffè
Glassware: Cocktail glass
Garnish: Coffee beans

DISTILLERIA TOSOLINI

Situata nel Nord Est Italia, la distilleria Bepi Tosolini è stata fondata nel 1943 durante la seconda guerra mondiale, quando il suo fondatore Bepi decise di creare la sua prima distilleria e continuare la tradizione di produzione della **GRAPPA 100% ARTIGIANALE**.

Rispetto, determinazione ed onestà hanno aiutato Bepi a far crescere il sogno di una grande famiglia che oggi è alla terza generazione; i suoi nipoti Bepi, Bruno e Lisa lavorano insieme nella distilleria seguendo la stessa filosofia.

La Distilleria Bepi Tosolini offre una vasta gamma di liquori di altissima qualità, il pluripremiato **AMARETTO SALIZÀ**, l'**AMARO TOSOLINI** con le sue 15 erbe mediterranee e la **FRAGOLA** ottenuta da piccole fragole selvatiche. Grazie alla loro eccellente qualità e all'uso di ingredienti 100% naturali, i liquori Tosolini vengono utilizzati nei cocktail bars più famosi del mondo.

TOSOLINI DISTILLERY

Situated in the northeast of Italy, Friuli is one of the country's smallest regions. Bepi Tosolini distillery was founded in 1943 during World War II when Bepi decided to continue his natural and simple family tradition of grappa producer and create his first distillery. Respect, good will and honesty helped Bepi grow the dream of a big family and today the third generation, his grandchildren Bepi, Bruno and Lisa work together in the distillery following the same philosophy to preserve this ancient, unwritten tradition. The distillery Bepi Tosolini extended its offer to a wide range of high quality liquors like the famous **SALIZÀ AMARETTO**, infused and distilled from real italian almonds, **AMARO TOSOLINI** with its 15 mediterranean herbs or **FRAGOLA** obtained from the purest wild baby strawberries among others. Thanks to their outstanding quality level and the use of 100% natural ingredients, Tosolini liquors are used by the finest mixologists in the most famous cocktail bars worldwide.

Distillerie Bepi Tosolini
Via della Roggia 20 - 33040 Povoletto (UD)
ITALY

www.bepitosolini.it

info@bepitosolini.it

BEPI TOSOLINI

MIXOLOGY

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

BEPI TOSOLINI

MIXOLOGY

Tosolini propone una gamma di liquori di altissima qualità e distillati artigianali per i più raffinati e ricercati cocktails.

Dai classici alle ricette più trendy, Tosolini garantisce la più alta qualità con ingredienti **100% NATURALI**, infusioni e distillati di vera frutta e la totale assenza di coloranti, aromi e conservanti. Una tradizione familiare che da sempre vanta una produzione 100% artigianale.

A range of premium liquors and artisanal distillates lands Tosolini on the planet of the finest craft cocktails. From the classics to the new era recipes, Tosolini grants the highest quality cocktails with **100% NATURAL** ingredients, infusions and distillations of real fruits and 0% colourings, 0% artificial aromas and 0% preservatives. A Family tradition of 100% artisanal production.



LIQUORI & DISTILLATI



MYRTIL 24°
Liquore ai mirtilli selvatici
Blueberries liquor

Infuso e distillato di succosi mirtilli selvatici macerati per oltre 2 settimane con la nostra grappa. Leggermente dolce, con avvolgenti note di frutta di sottobosco.

Infusion and distillation of real wild blueberries for over 2 weeks with our Grappa. Slightly sweet, with enveloping wild bush fruit notes.



MIELE 24°
Liquore alla grappa e miele
Honey and grappa liquor

Infuso di purissimo miele di fiori alpini con la nostra grappa invecchiata. Il 30% di miele lo rende giustamente dolce e con un delicato retrogusto di grappa.

Infusion and distillation of pure alpine honey with our aged Grappa. 30% of honey makes it fairly sweet and with a gentle Grappa aftertaste.



EXPRE 28°
Liquore al caffè - Coffee Liqueur

Distillato ed infuso di chicchi di caffè della migliore qualità arabica. Il genuino sapore del caffè "ESPRESSO", tostato, corposo, con note di cioccolato e vaniglia.

Distillate and infusion of Arabic Premium quality coffee. The real "espresso" taste, roasted and with a chocolate and vanilla delicate aroma.



SALIZÀ 28°
Amaretto veneziano - Almond Liqueur

Infuso e distillato di vere mandorle italiane. Un gusto elegante con note calde ed avvolgenti di miele ed albicocca candita. Perfetto in purezza oppure servito con ghiaccio.

Infusion and distillate of real italian almonds. A fine taste with warm and enveloping notes of honey and candied apricot. Perfect plain, chilled or on the rocks.



AMARO TOSOLINI 30°
Liquore d'erbe mediterranee
Mediterranean herbs Liqueur

Un raffinato liquore d'erbe ottenuto attraverso l'infusione di 15 differenti erbe mediterranee in acquavite d'uva purissima Most.

A refined herbs liquor obtained through the maceration of 15 different mediterranean herbs in our pure grape spirit Most.



LUNA NERA 24°
Puro infuso di liquirizia italiana
Pure liquorice infusion

Distillato purissimo di liquirizia italiana. Profumo intenso e gusto bilanciato con leggera speziatura e piacevole nota di anice.

Distillate of pure Italian liquorice. Intense and enveloping aroma. A gentle and balanced taste, slightly spicy and with a lovely anise note.



FRAGOLA 24°
Liquore alle fragoline di bosco
Wild Baby Strawberries Liqueur

Infuso di fragoline selvatiche fresche, macerate per oltre 2 settimane nella nostra pregiata grappa. Giustamente dolce con note avvolgenti di fragole mature.

Infusion and distillate of fresh wild baby strawberries, infused for over 2 weeks in our precious grappa. Slightly sweet with enveloping ripe strawberries notes.



LIMONE AMARO 30°
Liquore al limone ed erbe amare
Lemon and mediterranean herbs liqueur

Infuso e distillato di veri limoni italiani e di erbe e spezie mediterranee. Una ricetta innovativa per svelare il sapore fresco e naturale del limone con delicate note di menta e salvia.

Infusion and distillate of purest italian lemons and mediterranean herbs and spices. A unique recipe with natural lemon taste and delicate notes of mint and sage.



I LEGNI 42°
Grappa barrique
Grappa aged in oak barrique

Grappa invecchiata in barriques di rovere a tostatura media. Uve di Cabernet, Refosco, Merlot, Friulano e Moscato. Note avvolgenti e piacevoli di vaniglia con un bilanciato retrogusto tannico.

Grappa aged in Oak casks medium toasted. A blend of Cabernet, Refosco, Merlot, Friulano and Moscato grapes. Enveloping notes with soft and balanced vanilla components and good tannic quality.



ICE MOST 40°
Acquavite d'uva
Grape Spirits

Distillato in purezza con alambicchi "Pot Still", delicato e raffinato, dal gusto neutro che la rende perfetta a basse temperature e miscelata in cocktails.

Clear and crystalline. Pure distillation in traditional "pot stills". Incredibly gentle and delicate. A neutral aftertaste when tasted at low temperatures, perfect for cocktail mix.

