POLI GRAPPA TORCOLATO 50CL

Grappa (Torcolato), Poli Jacopo, Veneto, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Notizen	Ein zeitloser Klassiker; Aromen von Trockenobst und Rosinen; am Gaumen raffiniert, weich und sehr fein.
Vinifikation	Jahrgangsgrappa; der Zuckergehalt der Beeren muss 30-40% betragen; Halbvergorene Trester werden nach vollendeter Fermentation diskontinuierlich mit Dampf gebrannt.
Traubensorten	Vespaiolo
Alkohol	40 %
Format	50 cl

POLI JACOPO
Die Distillerie Poli wurde 1898 gegründet und wird heute als Familienbetrieb von den Geschwistern Barbara, Andrea, Giampaolo und Jacopo geführt. Die Destillation erfolgt traditionell diskontinuierlich, was die beste Qualität hervorbringt. Die Ausgangsprodukte sind aber unterschiedlicher Natur, je nach Endprodukt. So gelangt für die klassische Grappa Herstellung der Trester zur Destillation und bei der Linie "Chiara" die ganzen Beeren mit Schale und Fruchtfleisch. Sehenswert ist auch das Grappa-Museum, welches der Distillerie angeschlossen ist und täglich besichtigt werden kann.

http://www.poligrappa.com