

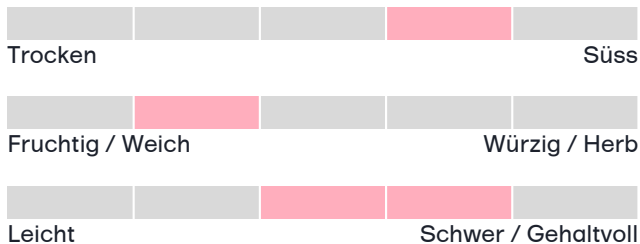


POLI GRAPPA TORCOLATO 150CL



Grappa (Torcolato), Poli Jacopo, Veneto, Italien

Geschmack



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

150 cl

POLI JACOPO

Die Destillerie 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 Destillerie angeschlossen ist und täglich besichtigt werden kann.

<http://www.poligrappa.com>