TORCHIO D'ORO



Grappa (Vespaiolo), Poli Jacopo, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Die neun Weingüter, die den Torcolato di Breganze Weisswein keltern, liefern den Trester exklusiv an die Distillerie Poli. Die Destillation erfolgt im diskontinuierlichem Brennverfahren, was dem Grappa eine fruchtige und komplexe Aromatik verleiht. Der Ausbau erfolgte 3 Jahre in Torcolato Holzfässern.
Vinifikation	Reifung 3 Jahre in Torcolato Fässern.
Traubensorten	100% 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