



Vergani

POLI GRAPPA SARPA ORO BIG MAMA 300CL

Grappa invecchiata, Poli Jacopo, Veneto, Italien

Geschmack



Notizen

"Sarpa" ist Venetischer Dialekt und bedeutet "Trester". Feines Aroma von exotischen Früchten und Vanille; am Gaumen samtweich und sehr gehaltvoll; ein eleganter Grappa mit einer wunderschönen Harmonie im Abgang.

Begleitend zu

18 - 20

Vinifikation

4 Jahre in franz. Eichenholzfässern ausgebaut.

Traubensorten

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Alkohol

40 %

Format

300 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>