POLI GRAPPA DUE BARILI 70CL

Grappa, Poli Jacopo, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Due Barili hat einen besonders reichen und weichen Geschmack, dank eines harmonischen Grappa-Blends aus Prosecco und purem Trester mit blumigen Aroma, und durch die doppelte Reifung in zwei unterschiedlichen Fasssorten. Mindestens zwei Jahre in französischen Barrique aus Eichenholz von 225 Liter und mindestens zwei Jahre in Sherry PX-Fässer gelagert.
Vinifikation	Destillation: diskontinuerlicher Wasserbad-Alambic unter Vakuum
Traubensorten	Diverse
Alkohol	40 %
Format	70 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