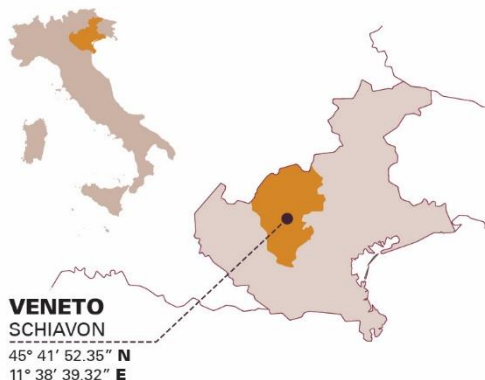


POLI

1898

GRAPPA POLI PAUILLAC

SCHIAVON/VICENZA



VENETO

SCHIAVON

45° 41' 52.35" N

11° 38' 39.32" E

Poli è un'azienda storica con impianti legati alla tradizione e innovativi.

I 12 Cavalieri antico alambicco completamente in rame, fra i rari ancora esistenti, composto da 12 caldaiette a vapore fluente a ciclo discontinuo, ideale per la distillazione delle vinacce da uve rosse.

Athanor impianto con due caldaie a bagnomaria di concezione, classica installato nel 2001, utilizzato per la distillazione dell'uva, della frutta e del vino.

Crisopea impianto con due caldaie a bagnomaria sottovuoto, installato nel 2009 dopo anni di ricerche. Utilizzato per la distillazione di vinacce da uve bianche, considerato il più innovativo impianto in funzione ad oggi per la produzione di Grappa.



TIPOLOGIA

Grappa singolo vitigno maturata in legno



ZONA PRODUTTIVA

Schiavon



MATERIA PRIMA

Vinaccia di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot del più rinomato Chateau Premier Grand Cru di Pauillac – Francia



DISTILLAZIONE

Artigianale, in discontinuo ossia a piccoli lotti, con un antico alambicco completamente di rame



INVECCHIAMENTO

8 anni in barrique da 225 litri prodotte dalla tonnellerie dello Château, metà delle quali avevano prima contenuto il vino dello Château stesso



GRADAZIONE ALCOLICA

46% Alc. /Vol.



COLORE

Giallo ambra



PROFUMO

Frutta rossa matura, miele, marzapane, camomilla, liquirizia, vaniglia



SAPORE

Complesso, maestoso e avvolgente



SERVIZIO

In un bicchiere a tulipano, a 18/20 °C

