

DRINKS.

Sarpa Barrique di Poli Grappa 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800335
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Schiavo, Vénétie
Embouteilleur	Poli Distillerie, S.r.l, 36060, Schiavon (Veneto), Italien
Marque	Poli
Type	Grappa
L'âge	4 ans
L'usage	Pur ou comme apéritif ou digestif
Dégustation	Saveur florale avec des notes de menthe et de roses. Finale: longue.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Fabriquée à partir de raisins Merlot et Cabernet
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La grappa est produite au cœur de la Vénétie à partir du marc de raisin, c'est-à-dire les peaux et autres composants solides de la vigne, qui sont inutiles pour la fermentation du vin. La Sarpa di Poli provient

d'une maison un peu plus jeune qui, cependant, suit les méthodes traditionnelles de distillation de ce vin de liqueur et est aujourd'hui considérée comme l'une des distilleries de grappa les plus connues et les plus réputées au monde. L'histoire de la distillerie Poli remonte à 1898, lorsque la famille Poli a fondé sa distillerie, qui appartient toujours à la famille et est actuellement dirigée par Jacopo Poli et ses frères et sœurs. Sa grappa est distillée à partir du marc de raisin des caves de Bassano de Grappa dans l'un des alambics en cuivre les plus anciens avec un cycle de cuisson interrompu. En 1958, cette méthode de cuisson de distillation a été modifiée et adaptée à des besoins plus modernes. La Sarpa Barrique di Poli est distillée à partir du marc de raisins Cabernet et Merlot et mûrit pendant quatre ans en fûts de chêne. Une fois affinée, la grappa est mise en bouteille et peut être conservée jusqu'à dix ans.