DRINKS.

Sarpa di Poli Grappa 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800336
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Schiavo, Vénétie
Embouteilleur	Poli Distillerie, S.r.l, 36060, Schiavon (Veneto), Italien
Marque	Poli
Type	Grappa
L'usage	Pure ou comme apéritif ou digestif
Dégustation	Florale au nez. Complexe en bouche et légèrement piquante. Finale longue.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Fabriquée à partir de raisins Cabernet et Merlot, sans période de maturation
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

La grappa est produite au cœur de la région de Vénétie à partir des marcs de raisin, c'est-à-dire des peaux et autres parties solides de la vigne qui ne sont pas utiles à la fermentation du vin. La Sarpa di Poli provient d'une maison un peu plus jeune, mais qui respecte les méthodes traditionnelles pour la distillation de ce vin de liqueur et qui est aujourd'hui considérée comme l'une des meilleures et des plus

célèbres distilleries de grappa au monde. L'histoire de la distillerie Poli remonte à 1898, lorsque la famille Poli a fondé sa distillerie de grappa, qui est encore aujourd'hui la propriété de la famille et est actuellement dirigée par Jacopo Poli et ses frères et sœurs. Leur grappa est distillée à partir des marcs de raisin des vignobles de Bassano de Grappa et dans l'un des plus anciens alambics en cuivre d'Europe (qui était autrefois alimenté par un moteur de locomotive au bois) avec un cycle de distillation interrompu. En 1958, cette méthode d'allumage de l'alambic a été modifiée et adaptée aux besoins plus modernes. La Sarpa di Poli est distillée à partir de marcs de raisin Cabernet (40%) et Merlot (60%) et, en tant que grappa dite «jeune», elle n'est pas soumise à une période de maturation, mais est directement mise en bouteille.