

BRANDY ITALIANO

SCHIAVON/VICENZA



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

Brandy - Distillato di vino



ZONA PRODUTTIVA

Schiavon



MATERIA PRIMA

Vino Trebbiano di Soave (Veneto)



DISTILLAZIONE

Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo



INVECCHIAMENTO

3 anni in botti di rovere



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Giallo ambrato



PROFUMO

Sentori di spezie come caffè, noce moscata, vaniglia



SAPORE

Caloroso, fermo e solare



SERVIZIO

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



