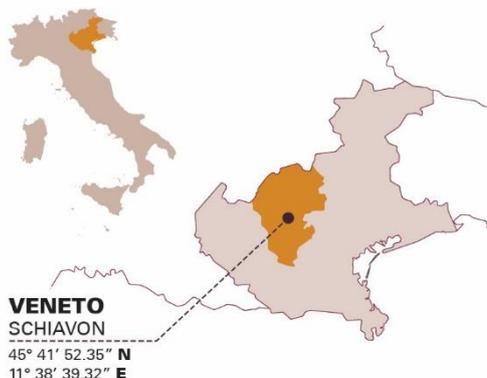


POLI 1898

DUE BARILI 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 caldaie 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



ZONA PRODUTTIVA

Schiavon



MATERIA PRIMA

Blend di Grappa da Prosecco e pura vinaccia dall'aroma floreale



DISTILLAZIONE

Utilizzo dell'innovativo alambicco a bagnomaria sottovuoto



INVECCHIAMENTO

In due tipi di barili diversi: almeno due anni in barrique di rovere francese da 225 litri e almeno due anni in barili di Sherry PX



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra



PROFUMO

Cioccolato al latte, uva passa e nocciole tostate



SAPORE

Persistete e armonico



SERVIZIO

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

