

POLI 1898

HERBALIS 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

Amaro officinale



ZONA PRODUTTIVA

Schiavon



MATERIA PRIMA

Infusione in brandy invecchiato 3 anni e alcool di 15 botaniche officinale fra cui foglie di carciofo, salvia, rosmarino e origano, scorze di arancia e limone, fiori di assenzio romano, frutti di coriandolo e finocchio.



GRADAZIONE ALCOLICA

32% Alc. /Vol.



COLORE

Terra bruciata



PROFUMO

Il profumo è intenso, con note di erbe aromatiche mediterranee, agrumi, coriandolo e finocchio.



SAPORE

Al palato è fresco e agrumato, con finale amarotico.



SERVIZIO

In un bicchiere a tulipano, servire liscio o con ghiaccio. Interessante anche nella mixology creativa.