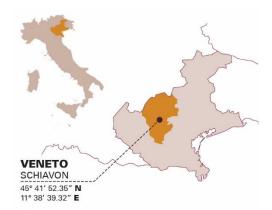


POLI BARRIQUE SOLERA DI FAMIGLIA 18-98

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

Grappa



ZONA PRODUTTIVA

Schiavon



MATERIA PRIMA

Vinaccia da cuvée di vitigni rossi tipici della zona



INVECCHIAMENTO

Metodo Solera, un sistema di invecchiamento che permette di fondere in un blend armonioso diverse annate mano a mano che il tempo passa. La Solera di Famiglia è stata costituita a partire dal 2001, mettendo da parte ogni anno 7 barrique di Grappa fino al 2014, portando così a 98 il numero di barrique dedicate a questo distillato



GRADAZIONE ALCOLICA

55% Alc. /Vol.



COLORE

Ambra



PROFUMO

Legno tostato, vaniglia, cacao e caffè



SAPORE

Persistete, potente e aromatico



SERVIZIO

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



