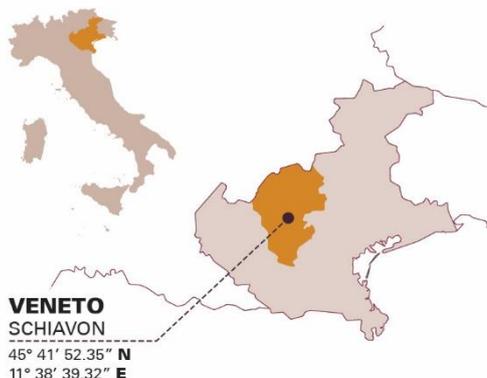


POLI

1898

PO' DI POLI MORBIDA

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 di singolo vitigno



ZONA PRODUTTIVA

Schiavon



MATERIA PRIMA

Vinaccia di uva Moscato Fior d'Arancio e Moscato Bianco



DISTILLAZIONE

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



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Limpido e cristallino



PROFUMO

Frutta (agrumi), fiori d'arancio



SAPORE

Morbido, ampio e saporito



SERVIZIO

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

