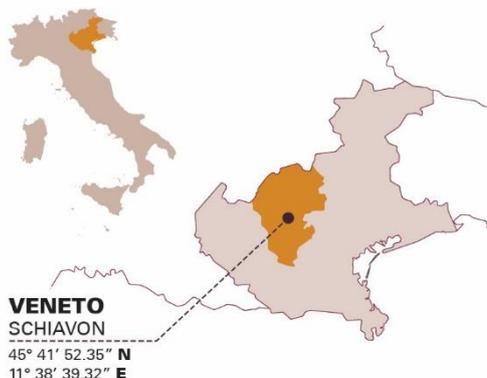


POLI 1898

VACA MORA RISERVA 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

Amaro



ZONA PRODUTTIVA

Schiavon



MATERIA PRIMA

Infusione in grappa e alcool di erbe e piante aromatiche, fra cui arancia dolce e amara, luppolo, china calissaia, ireos, angelica, assenzio, issopo, coriandolo, melissa, menta, cannella, cardamomo e macis.



INVECCHIAMENTO

Elevato in botti di rovere per almeno un anno, nelle cantine sotterranee della distilleria.



GRADAZIONE ALCOLICA

32% Alc. /Vol.



COLORE

Terra bruciata



PROFUMO

Il profumo è intenso, con ricordi spezie ed erbe officinali uniti a una lieve nota di menta e rovere tostato.



SAPORE

Al palato è intenso, con rimandi a piante aromatiche, e amaro, con un finale rinfrescante.



SERVIZIO

In un bicchiere a tulipano, servire liscio o con ghiaccio.