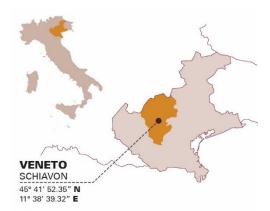


VERMOUTH GRAN BASSANO BIANCO

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

Vermouth



ZONA PRODUTTIVA

Schiavon



MATERIA PRIMA

Vespaiolo, vino bianco da uve native della d.o.c., di cui fa parte Bassano. Una calibrata infusione di botaniche fra cui galanga, sambuco, assenzio romano, mirto, pompelmo, arancio dolce e amaro



GRADAZIONE ALCOLICA

18% Alc. /Vol.



COLORE

Giallo paglierino



PROFUMO

Vermouth dalla spiccata identità grazie all'utilizzo del Vespaiolo, dai caratteristici profumi floreali che attraggono le vespe, da cui prende il nome



SAPORE

Al palato impatto corposo e vellutato, con uno spiccato sentore di sambuco naturale



SERVIZIO

Da gustare fresco in versione liscia o come elemento floreale in miscelazione



