GRAPPA TORCOLATO AMOROSA DI DICEMBRE JACOPO POLI

Grappa, Poli Jacopo, Vénétie, Italie

Profil de goût

sec — doux

fruité/doux — épicé/acidulé

lumière — lourd/important

Millésime	N/A
Notes	Un classique intemporel ; des arômes de fruits secs et de raisins secs ; raffiné, doux et très fin en bouche.
Vinification	Grappa millésimée ; la teneur en sucre des baies doit être de 30 à 40 % ; le marc semi-fermenté est distillé de façon discontinue à la vapeur d'eau une fois la fermentation terminée.
Les variétés de raisin	Vespaiolo
Alcool	40.0%
Format	50 cl

POLI JACOPO
La distillerie Poli a été fondée en 1898 et est aujourd'hui gérée comme une entreprise familiale par les frères et sœurs Barbara, Andrea, Giampaolo et Jacopo. La distillation est traditionnellement discontinue, ce qui permet d'obtenir la meilleure qualité. Toutefois, les matières premières sont de nature différente, selon le produit final. Ainsi, pour la production classique de grappa, le marc passe à la distillation et pour la ligne "Chiara", les baies entières avec la peau et la pulpe. Le musée de la Grappa, qui est rattaché à la distillerie et peut être visité tous les jours, vaut également le détour.