

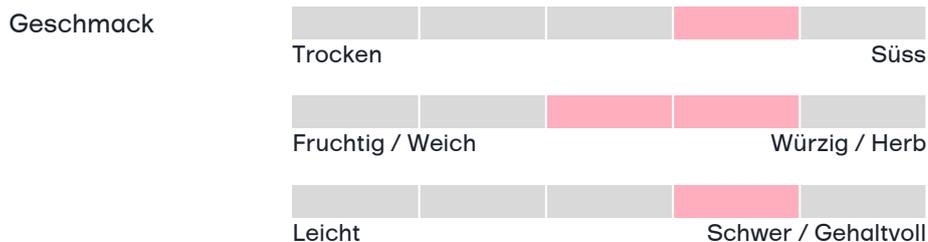


Vergani

TORCHIO D'ORO



Grappa (Vespaiolo), Poli Jacopo, Veneto, Italien



Notizen Die neun Weingüter, die den Torcolato di Breganze Weisswein kelteren, liefern den Trester exklusiv an die Destillerie Poli. Die Destillation erfolgt im diskontinuierlichem Brennverfahren, was dem Grappa eine fruchtige und komplexe Aromatik verleiht. Der Ausbau erfolgte 3 Jahre in Torcolato Holzfässern.

Vinifikation Reifung 3 Jahre in Torcolato Fässern.

Traubensorten 100% Vespaiolo

Alkohol 40 %

Format 50 cl

POLI JACOPO

Die Destillerie Poli wurde 1898 gegründet und wird heute als Familienbetrieb von den Geschwistern Barbara, Andrea, Giampaolo und Jacopo geführt. Die Destillation erfolgt traditionell diskontinuierlich, was die beste Qualität hervorbringt. Die Ausgangsprodukte sind aber unterschiedlicher Natur, je nach Endprodukt. So gelangt für die klassische Grappa Herstellung der Trester zur Destillation und bei der Linie "Chiara" die ganzen Beeren mit Schale und Fruchtfleisch. Sehenswert ist auch das Grappa-Museum, welches der Destillerie angeschlossen ist und täglich besichtigt werden kann.

<http://www.poligrappa.com>