Jacopo Poli „ Amorosa di Dicembre & Torcolato ” raritní grappa 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa





EAN	8014115000284
Kód produktu	GR001630

Jacopo Poli Torcolato je grappa z jednoho ročníku vyrobená z výlisků Vespaiolo a Friulano – stejných jako ty, které se používají ve slavném dezertním víně Torcolato od Fausta Maculana. Hrozny se pěstují v kopcích Breganze v regionu Veneto, kde je půda vulkanického původu a teploty chladné. Tyto hrozny jsou mírně napadeny „ušlechtilou hnilobou“ a nechávají se zrat na sítech, aby se koncentrovaly jejich intenzivní chutě a cukry, což konečnému produktu dodává neuvěřitelnou hloubku a komplexnost.

Název „Amorosa di Dicembre“ odkazuje na pozdní sklizeň hroznů Vespaiolo v prosinci, kdy se přirozeným sušením na vinné révě rozvíjí intenzivní aroma. Po šetrné destilaci v měděných kotlích tato grappa dlouho zraje v dubových sudech, což jí dodává výjimečnou hladkost, hloubku a aromatickou komplexnost.

Barva: Zlatavě žlutá s teplými jantarovými odlesky.
Vůně: Sladké medové tóny, sušené ovoce, jemná vanilka a jemné dřevité tóny.
Chuť: Plná a elegantní, s harmonickou ovocnou sladkostí, jemným kořením a náznaky karamelu a mandlí.
Dochuť: Dlouhá a hladká, s teplou směsí vanilky a sušeného ovoce.

Poli Grappa Amorosa di Dicembre Torcolato je vynikající digestiv, který si nejlépe vychutnáte čistý při pokojové teplotě, abyste plně ocenili jeho komplexní aroma. Perfektně se hodí k hořké čokoládě, mandlovým pečivům nebo vyzrálým sýrům. Je také sofistikovaným doplňkem k espressu („Caffè Corretto“) nebo luxusní přísadou do vybraných koktejlů a nabízí výjimečný chuťový zážitek.

Tato exkluzivní edice ručně foukaných lahví je dodávána v kvalitní dárkové krabičce, což z ní činí perfektní volbu pro znalce a nadšence.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Jacopo Poli „ Amorosa di Dicembre & Torcolato ” raritní grappa 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa

Popis

Jacopo Poli není uznáván pouze v Itálii. Těžko si lze představit špičkovou mezinárodní gastronomii bez této grappy v elegantních láhvích. Poli Destilerie byla založena v roce 1898 ve Schiavonu a dodnes je vlastněna rodinou Poli – v současné době ji vede Jacopo Poli. Během času se v palírně hodně změnilo – pradědeček i dědeček také vyráběli grappu, ale Jacopo a jeho sourozenci měli před očima jiný cíl. Chtěli vytvořit opravdu jemné druhy grappy té nejvyšší možné kvality. Hroznové matoliny, ze kterých se grappa vyrábí, získává Poli z místního regionu Bassano del Grappa, nacházející se v blízkosti Marostica a Breganze. Poli používá pro výrobu pouze čerstvé matoliny, které jsou maximálně jeden den staré. Matoliny se umístí do destilačního kotle, kde jsou vystaveny po dobu 3 hodin působení páry. Dnes v palírně stále pracují převážně členové rodiny a značka Jacopo Poli je mnohými odborníky a příznivci grappy považována za vrchol umění v této kategorii. V současném sídle palírny se také nachází Poli Grappa Museum, kde se návštěvník dozví vše o historii grappy, doplněné ilustračními i autentickými fotkami a obrázky. Je možné také absolvovat poznávací tour za tajemstvím výroby. Grappa je aromatický destilát s obsahem alkoholu mezi 37,5% a 60%. Podobně jako u koňaku je i tento destilát a italská specialita pojmenován podle místa původu - městečka Grappa. Italové tvrdí, že výroba byla objevena právě zde, ale žádné zdroje tuto teorii nepotvrdily (existují záznamy o destilaci hroznů v Bourgogne již v 5. století). Většina Grappy se vyrábí destilací čerstvých matolin (vylisovaných hroznů) nebo zbytků hroznů, získaných po výrobě/ lisování vína (zřídka se grappa vyrábí i z celých hroznů). Typ použitých hroznů má veliký vliv na charakter destilátu a tak vzniká celá škála různých druhů grappy. Grappa se vyrábí na severu Itálie ve Veneto v regionu Bassano del Grappa. Původně se začala vyrábět, aby se zužitkovalo vše z hroznů. Postupem času se z tohoto destilátu stal fenomén. Výroba je poměrně nákladná a proto výrobci většinou vyrábějí menší množství ve vynikající kvalitě. Na kvalitu produkce dohlíží Istituto Nazioniale Grappa, která byla zřízena v roce 1996. Každoročně se ve Veneto vyrobí 40 milionů láhví grappy. V Itálii se podává jako digestiv po jídle. Může být také přidána do espressa, čímž se vytvoří tzv. „caffé corretto". Ve Veneto je populární tzv. „resentin", kdy se do šálku po espressu s cukrem přidá malá porce grappy, čímž se šálek „vypláchne" a celá porce se vypije.

Hlavní parametry

Značka	Jacopo Poli
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Detail	jednoodrůdová Grappa monivitigno
Barva	průzračná
Odrůda	Friulano, stará italská odrůda Vespaiolo
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	1 rok, v nerezových nádobách
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	500 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Poli Distillerie S.r.l. Via Marconi, 46 36060 Schiavon (VI) Itálie