Jacopo Poli „ Amorosa di Settembre & Vespaiolo ” raritní grappa 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa





EAN	8014115000284
Kód produktu	GR001640

Poli Grappa Amorosa di Settembre Vespaiolo je vynikající grappa destilovaná z čerstvých hroznů Vespaiolo, která se vyznačuje ovocnou lehkostí a elegantní jemností. Tato grappa, vyrobená v tradiční palírně Poli, proslulé svými řemeslnými destilačními technikami a vynikající kvalitou, ztělesňuje podstatu Piemontu a dokonale ukazuje aromatickou rozmanitost hroznů Vespaiolo. Název „Amorosa di Settembre“ odkazuje na časnou sklizeň hroznů Vespaiolo v září, kdy ještě překypují svěžestí a zářivou ovocností. Jemná destilace v měděných kotlích vede k čiré, harmonické grappě, která potěší svou svěžestí, květinovými nuancemi a ovocnou elegancí.

Barva: Křišťálově čistá.
Vůně: Svěží hroznové tóny, květinové akcenty, lehké citrusové nuance, jemné bylinné koření.
Chuť: Jemná a elegantní, zářivá ovocnost, jemné květinové tóny, příjemná svěžest.
Závěr: Středně dlouhý, hladký, harmonicky vyvážený ovocný a jemný kořeněný nádech.

Vespaiolo je perfektní digestiv, nejlépe podávaný čistý a mírně vychlazený, abyste plně ocenili jeho svěží a ovocné aroma. Ideálně se hodí k ovocným dezertům, lehkému pečivu nebo jemnému citronovému koláči. Nabízí také nezapomenutelný chuťový zážitek jako doplněk k espressu („Caffè Corretto“) nebo jako elegantní základ pro vynikající koktejly.

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 Settembre & Vespaiolo ” 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	stará italská odrůda Vespaiolo
Přívlastek	mladá grappa
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