Jacopo Poli „ Arzente ” italská vinná brandy 40% vol. 1.50 l

» Pálenky » Brandy





EAN	8014115000406
Kód produktu	GR001711

Wine Brandy Arzente je vynikající italská lihovina, prezentovaná v elegantní ručně foukané lahvi. Unikátní brandy zrající po dobu deseti let ve slavonských a limousinských sudech z oblasti Allier. Pro výrobu jsou použity hrozny odrůdy Trebbiano ze Soave, Veneto. Aroma s tóny smetany, čaje a sušených ořechů, na kterou navazuje harmonická a velmi vyvážená chuť.
Destilát nádherné ušlechtilé barvy dávající znát jeho zrání.

Arzente prochází prodlouženým procesem zrání v dubových sudech, který mu dodává nejen tmavě zlatou barvu, ale také výjimečnou hloubku chuti. Toto zrání zvýrazňuje přirozené aroma vína Trebbiano a dodává jemné dubové tóny, což vede k bohaté a plné brandy.

Kombinace tradičních výrobních metod, dlouholetých zkušeností a vášně rodiny Poli dělá z této brandy vynikající pochoutku pro všechny, kteří oceňují skutečné řemeslné zpracování.

Barva: Tmavě zlatavé odstíny.
Vůně: Bohaté aroma sušeného ovoce a ořechů s náznaky vanilky a dřeva.
Chuť: Plná a sametová, s komplexní souhrou ovocnosti a charakteristických dubových tónů.
Dokončení: Dlouhé a harmonické, s elegantní rovnováhou sladkosti a koření.

Poli Wine Brandy Arzente je vynikající jako digestiv po dobrém jídle. Jeho hluboké, teplé aroma se obzvláště dobře hodí k hořké čokoládě nebo bohatému, krémovému dezertu, jako je crème brûlée. Rozvíjí také celou škálu svých aromat s výběrem zralých sýrů, jako je parmazán nebo gouda. Pro zvláštní nádech lze brandy použít i při vaření, například k vylepšení omáčky k pečenému masu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Jacopo Poli „ Arzente ” italská vinná brandy 40% vol. 1.50 l

» Pálenky » Brandy

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	brandy vyrobená z odrůdového vína
Odrůda	Trebbiano
Charakter	stařené
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Soave
Zrání	10 roků, v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní, Magnum, Extra size
Objem	1 500 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	brandy nebo weinbrand
Výrobce	Poli Distillerie S.r.l. Via Marconi, 46 36060 Schiavon (VI) Itálie