Jacopo Poli „ Bagno Maria Biologica ” italská organic grappa 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115001601
Kód produktu	GR001730

Grappa Bagno Maria Biologica je exkluzivní bio grappa z Itálie, vyráběná v renomované palírně Poli v Bassano del Grappa. Od roku 1898 je tato rodinná palírna synonymem pro nejvyšší kvalitu, řemeslnou tradici a vášeň pro výrobu vynikajících lihovin. Tato grappa se destiluje šetrnou metodou Bagno Maria (vodní lázeň), při které se bio pěstovaný hroznový mošt pomalu zahřívá, aby se co nejlépe zachovala jeho jemná vůně. Výsledkem je čirá, elegantní a autentická grappa, která se vyznačuje svou čistotou a harmonickou strukturou. S obsahem alkoholu 40 % ABV a bio certifikací se tato lihovina odlišuje od klasických grapp a oslovuje znalce, kteří si cení udržitelnosti a regionálního původu. Ztělesňuje závazek palírny Poli kombinovat tradici a inovace. Tato italská bio grappa představuje vrchol prémiového segmentu a nabízí autentický kousek italského palírnického umění, které přirozeně spojuje eleganci a původ.

Barva: Křišťálově čistá.
Vůně: Svěží, květinová s jemnými bylinnými tóny.
Chuť: Hladká, kulatá a harmonická s jemnou ovocností.
Dochuť: Čistá, elegantní a příjemně dlouhá.

Tato bio grappa je vynikající jako klasický digestiv po dobrém jídle. Dodává také elegantní nádech koktejlům. V gurmánské kuchyni ji lze použít k vylepšení dezertů, jako je čokoládová pěna, panna cotta nebo ovocné sorbety. Obzvláště harmonická je v kombinaci s čerstvě uvařeným espressem, které dokonale završuje středomořský požitek.

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

Jacopo Poli „ Bagno Maria Biologica ” italská organic grappa 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa

Popis

Slovo Sarpa znamená v benátském dialektu matoliny. Palírna dodnes používá systém historických uzávěrů láhví. 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
Barva	průzračná
Přívlastek	mladá grappa
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	dárkové, krabička & tuba, plechovka
Objem	700 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