Jacopo Poli „ Bassano del Grappa 24 Carati Oro ” stařená grappa 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa





EAN	8014115001052
Kód produktu	GR001752

Bassano gold - Pocta hlavnímu městu Grappa Bassano del Grappa a muzeu Poli Grappa, které se nachází před symbolem města Ponte Vecchio, které navrhl architekt Andrea Palladio v 1500. letech. Jemná, ručně vyráběná grappa z renomované palírny Poli Distillerie ve Schiavonu, nedaleko Bassano del Grappa. Tato grappa představuje vrchol italské destilace, vášně a desetiletí zkušeností s výrobou kvalitních poliskových brandy.

Surovinou je směs poliskových hroznů typických benátských odrůd, která tvoří základ jejího harmonického a komplexního charakteru. Destilace se provádí v malých měděných kotlích metodou parní destilace, což je tradiční technika, která umožňuje obzvláště jemné oddělení aromat a zachovává tak čerstvost a eleganci hroznů. Grappa poté trpělivě zraje v podzemních sklepech palírny, kde získává zlatou barvu a hladkou, jemně strukturovanou texturu.

Poli 24 Carati Oro ztělesňuje kvintesenci italského destilačního umění – elegantní, aromatická a plná charakteru. Každá láhev odráží filozofii rodiny Poli: autentičnost, čistotu a umění vytvořit z hroznů ducha nadčasové krásy.

Vůně: Harmonická a teplá s tóny zralého ovoce, vanilky, medu a jemného dřeva.
Chuť: Hladká, plná a vyvážená s vůní sušeného ovoce, karamelu, květinových nuancí a jemného dubu.
Dochuť: Dlouhá, elegantní a sametová s nádechem sladkosti a harmonického tepla.

Poli Bassano del Grappa 24 Carati Oro rozvíjí svou plnou komplexnost čistá při pokojové teplotě nebo mírně ohřátá ve sklenici na grappu. Dokonale se hodí k silným sýrům, mandlovým dezertům, jemnému pečivu nebo hořké čokoládě. Nabízí také nezapomenutelný chuťový zážitek jako digestiv po dobrém jídle nebo v kombinaci s jemným doutníkem. Jemná grappa stařená v sudech, která odráží umění destilace v její nejelegantnější podobě – zlatavá, hladká a v dokonalé harmonii.

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

Jacopo Poli „ Bassano del Grappa 24 Carati Oro ” stařená grappa 40% vol. 0.70 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
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, holá lahev
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