Jacopo Poli „ Bassano del Grappa Classica ” matolinová pálenka 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115000123
Kód produktu	GR001750

Bassano del Grappa Classica je tradiční grappa z Benátska, která odráží dlouholetou tradici palírny rodiny Poli. Od roku 1898 vyrábí palírna Poli Distillery ve Schiavonu, nedaleko Bassano del Grappa, grappu ručně – s vášní, péčí a jasným závazkem k italské tradici palírny. Bassano del Grappa Classica je poctou městu Bassano, které je považováno za historický domov grappy a je zodpovědné za její celosvětovou proslulost.

Tato grappa se vyrábí z výlisků různých odrůd hroznů z regionu, které jsou pečlivě fermentovány a poté destilovány v tradičních měděných kotlích. Tento šetrný proces výjimečně dobře zachovává aromatické vlastnosti hroznů. Bassano del Grappa Classica je silná, aromatická a přesto hladká – klasická grappa, která ztělesňuje podstatu italské palírny.

Barva: Křišťálově čistá.
Vůně: Svěží, aromatická, s tóny hroznů, květinovými nuancemi a jemnými bylinnými tóny.
Chuť: Suchá, svěží a plná, charakterizovaná ovocnými a lehce kořeněnými tóny.
Dochuť: Čistá, přetrvávající a harmonická.

Bassano del Grappa Classica je typický digestiv, který si nejlépe vychutnáte čistý při teplotě 10–12 °C. Perfektně se hodí k italským dezertům, jako je panettone, mandlové pečivo nebo tiramisu. Krásně se také hodí k vyzrálým sýrům nebo silným espressům, kde se tradičně používá jako „caffè corretto“. Pro milovníky klasické grappy je autentickým příkladem italského destilačního umění.

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

Jacopo Poli „ Bassano del Grappa Classica ” matolinová pálenka 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
Barva	průzračná
Přívlastek	mladá grappa
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	dárkové, holá lahev
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