Jacopo Poli „ Cleopatra & Moscato Oro ” italská stařená grappa 40%vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115001236
Kód produktu	GR001775

Prémiová grappa z muškátových hroznů (Moscato Fior d’Arancio), typických pro oblast Colli Euganei v Benátsku, která propojuje florální eleganci s jemným dotekem sladkosti. Cleopatra Moscato Oro zaujme svým aromatickým profilem a hladkým závěrem, který je výsledkem destilace metodou Crysopea - inovativní metoda destilace ve vakuových měděných kotlích Crysopea, které umožňují šetrné zpracování matolin a zachování jejich bohatého aromatického profilu. Výsledkem je jemná, květinově ovocná grappa s tóny pomerančového květu, medu a citrusové kůry. Po destilaci zraje tato grappa přibližně 12 měsíců v malých sudech z francouzského dubu, což ji dodává lehké kořeněné tóny, hedvábnou strukturu a zlatavý odstín. Spojuje v sobě svěží charakter muškátového hroznu s noblesním, uhlazeným závěrem. Díky své vyváženosti je ideální volbou pro začínající i pokročilé milovníky grapp.

Barva: Jasná, lesklá zlatá s jemnými jantarovými odlesky.
Vůně: Intenzivně ovocná, květinové nuance, svěží hroznové aroma, jemná vanilka, tóny medu a jemného dubu.
Chuť: Sametová a vyvážená, elegantní ovocné hroznové chutě doprovázené jemnou vanilkou, mírným dubovým kořením, delikátními medovými tóny a květinovými akcenty.
Dochuť: Středně dlouhá, hladká a příjemně mírná, s elegantní sladkostí, jemnými ovocnými tóny a jemným dubovým tónem v závěru.

Cleopatra Moscato Oro Grappa od Poli se nejlépe rozvíjí v čisté formě při pokojové teplotě nebo mírně vychlazená. Je vynikající jako elegantní digestiv po dobrém jídle nebo jako doplněk k ovocným dezertům, jako je citronový sorbet, panna cotta nebo ovocný salát s exotickým ovocem. Dokonale se hodí i k hořké čokoládě nebo jemným pralinkám. Alternativně doplňuje koktejly, jako je Grappa Sour, nebo tvoří aromatický doplněk ke krémovému dezertu. Doporučuje se servírovací teplota 10–15 °C.

Série Cleopatra je poctou řemeslu i kráse samotného destilátu. Poli ji pojmenoval podle legendární egyptské královny jako symbolu elegance a vytříbeného vkusu. Série zahrnuje odrůdové grappy z prestižních vín, jako je Amarone nebo Moscato, a klade důraz na maximální aromatickou věrnost, eleganci a lahvování bez kompromisů.

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

Jacopo Poli „ Cleopatra & Moscato Oro ” italská 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
Detail	jednoodrůdová Grappa monivitigno
Odrůda	Muškát & Moscato & Muscat
Charakter	stařené
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
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
Distributor	DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstriku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika