Jacopo Poli „ Due Barili ” italská stařená grappa 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115001731
Kód produktu	GR001800

Barrique Due Barili je exkluzivní lahvování, které potěší jak milovníky grappy, tak i znalce výjimečných destilátů. Vyrábí se ze směsi výlisků z Prosecca a čistých výlisků, což jí dodává jedinečně svěží základ. Po destilaci tato grappa zraje dva roky ve francouzských dubových sudech, což jí dodává jemný dřevitý a vanilkový nádech. Následují další dva roky zrání v sudech PX po sherry, což grappě dodává další hloubku a pozoruhodné aroma sušeného ovoce a sladkosti. Toto dvojité zrání v dubových sudech a sudech po sherry vede ke komplexnímu a vyváženému profilu, který kombinuje hladké i intenzivní chutě.

Barva: Zlatavě jantarová s nádechem mahagonu.
Vůně: Komplexní aroma vanilky, karamelizovaných ořechů, sušeného ovoce a jemného náznaku dřeva a sherry.
Chuť: Hladká a vyvážená, se sladkými tóny karamelu, sušeného ovoce a jemného koření, které se harmonicky mísí s lehkým dubovým tónem.
Dokončení: Dlouhé a elegantní, s teplým, lehce kořeněným dubovým a ovocným tónem.

Poli Grappa Barrique Due Barili je vynikající k vychutnání čistá, abyste si mohli vychutnat její bohaté aroma a komplexní strukturu. Ideálně se hodí k hořké čokoládě, jemným sýrům nebo dezertům, jako je tiramisu nebo karamelové koláčky. Svůj plný potenciál rozvíjí i v kombinaci s kvalitním doutníkem. Tato grappa je navíc vynikající jako rafinovaný digestiv nebo jako vrchol elegantního koktejlu. Doporučuje se servírovací teplota 18–20 °C.

Grappa je prezentována v elegantní dřevěné krabici, což podtrhuje exkluzivitu a řemeslné zpracování této destilace. Vyznačuje se sametovou texturou a harmonickou rovnováhou mezi ovocnými, kořeněnými a dřevitými tóny. Je ideální pro znalce, kteří hledají hlubokou a mnohotvárnou grappu.

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

Jacopo Poli „ Due Barili ” 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
Odrůda	Pedro Ximenéz & PX
Charakter	stařené
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Veneto & Benátsko
Zrání	v dubových sudech, ex-Sherry
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