Jacopo Poli „ Elisir Limone ” tradiční italské limoncello 27% vol. 0.70 l

» Pálenky » Likéry



EAN	8014115001403
Kód produktu	DE003460

Oovocný italský citronový likér vyráběný v renomované palírně Poli Distillery v Bassano del Grappa. Od roku 1898 tato rodinná palírna kombinuje tradiční řemeslné zpracování s inovativními recepturami a vytváří tak vysoce kvalitní likéry a destiláty. Poli Elisir Limone je obzvláště osvěžující specialita, která se vyznačuje pečlivým zpracováním citronů dozrálých na slunci. Kůry citronů jsou jemně macerovány, čímž se zachovávají jejich esenciální oleje a plná vůně.

Italské limoncello nabízí intenzivní, ale harmonicky vyvážený chuťový zážitek. Jeho svěží, přirozená vůně z něj činí ideální volbu pro milovníky středomořských likérů. Díky své vysoké kvalitě a rovnováze mezi sladkostí a svěžestí se Poli Elisir Limone odlišuje od průmyslově vyráběných citronových likérů a představuje autentickou italskou kulinářskou kulturu.

Barva: Zářivě žlutá se zlatavými odlesky.
Vůně: Svěží, intenzivní a citrusová s jemnými tóny citronové kůry.
Chuť: Sladká a svěží, hladká a vyvážená s jasnou citronovou příchutí.
Dochuť: Příjemně svěží, dlouhotrvající a lehce sladká.

Likér Poli Limone je vynikající podávaný vychlazený jako digestiv nebo aperitiv. Podává se čistý a rozvine svou plnou citronovou vůni, zejména v kombinaci s drceným ledem nebo tonikem. Dodává také koktejlům svěží středomořský nádech – ideální pro letní nápoje. V kuchyni může vylepšit dezerty, jako jsou ovocné saláty, sorbety nebo krémy, a dodá jim ovocnou citronovou vůni. Dokonale se hodí i k panna cottě nebo cheesecaku, takže je všestranným společníkem pro sladké chvíle požitku.

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

Jacopo Poli „ Elisir Limone ” tradiční italské limoncello 27% vol. 0.70 l

» Pálenky » Likéry

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	likér z ovoce
Detail	tradiční italské Limoncello
Charakter	hořkosladké
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Příchuť	Citrony
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	27,00 %

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	likér
Složení	voda, líh, cukr, přírodní aroma
Výrobce	Poli Distillerie S.r.l. Via Marconi, 46 36060 Schiavon (VI) Itálie