Jacopo Poli „ Elisir Sambuca ” tradiční italský likér 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Likéry



EAN	8014115001885
Kód produktu	DE003465

Poli Elisir Sambuca je klasický italský likér Sambuca, vyráběný renomovanou palírnou Poli Distillery v Bassano del Grappa. Od roku 1898 je tato rodinná palírna synonymem pro nejvyšší úroveň řemeslného zpracování a autentické lihoviny, vytvořené s vášní a regionálními znalostmi. Tato italská Sambuca se vyrábí podle tradiční receptury s použitím badyánu a vybraných bylin. Pečlivá destilace a jemná vyváženost ingrediencí dávají Poli Elisir Sambuca její nezaměnitelný, intenzivní chuťový profil.

S obsahem alkoholu 40% ABV a lahví o objemu 0,7 l nabízí tento anýzový likér intenzivní chuťový zážitek, který odráží dlouhou tradici italské likérové kultury. Poli Elisir Sambuca je čirá, aromatická a výrazná – specialita, která dokonale zachycuje autentický charakter středomořských okamžiků požitku. Díky kombinaci klasického řemeslného zpracování a filozofie vysoké kvality Poli se tato Sambuca jasně odlišuje od průmyslově vyráběných likérů a oslovuje znalce i milovníky italských lihovin.

Barva: Křišťálově čistá.
Vůně: Intenzivní anýzové aroma, doprovázené jemnými bylinnými a kořeněnými tóny.
Chuť: Plná, sladká a kořeněná s dominantním tónem badyánu a harmonickou strukturou.
Dochuť: Dlouhotrvající, aromatická a lehce sladká.

Poli Sambuca je vynikající jako klasický digestiv, podávaný čistý nebo s ledem. Obzvláště oblíbená je „con la mosca“ – tedy se třemi kávovými zrny, symbolizujícími štěstí, zdraví a prosperitu. Perfektně se hodí k espressu, ať už jako doplněk, nebo flambovaná pro velkolepou prezentaci. Navíc krásně ladí s dezerty, jako je tiramisu, panna cotta nebo hořká čokoláda, protože sladké a kořeněné tóny anýzu se perfektně doplňují. V moderní barové kultuře lze Poli Elisir Sambuca použít také jako základ pro kreativní koktejly nebo jako aromatický doplněk do long drinků.

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

Jacopo Poli „ Elisir Sambuca ” tradiční italský likér 40% 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	bylinný likér
Detail	tradiční italská Sambuca
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Příchuť	Anýz
Balení	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	likér
Složení	voda, líh, cukr, přírodní aroma
Výrobce	Poli Distillerie S.r.l. Via Marconi, 46 36060 Schiavon (VI) Itálie