Jacopo Poli „ Gran Bassano Bianco ” italský vermut 18% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut



EAN	8014115002332
Kód produktu	DE003400

Gran Bassano Bianco je vermut vyrobený z odrůdy Vespaiolo, bílého vína z místních hroznů DOC, jehož je město Bassano součástí. Vespaiolo se vyznačuje charakteristickými květinovými vůněmi, které přitahují vosy (vespa), podle nichž je pojmenován. Originální aromatická identita Gran Bassano Bianco je dána vyváženou směsí více než dvaceti bylin, mezi nimiž vyniká hloh a bezinka, charakteristické rostliny z oblasti Bassano, a také grapefruit, galangal, myrta, sladký a hořký pomeranč.

Surovina: 39 aromatických bylin
Způsob výroby: přírodní nálev 39 aromatických bylin ve víně Vespaiolo
Podávání: chlazené a samotné nebo v long drincích s ledem a tonikem
Ideální jako aperitiv k vychutnání vychlazený a samotný nebo v long drinkech s ledem a tonikem.

V Bassanu se dochovalo vzácné první vydání Pharmacopea Taurinensis* z roku 1736, kde je poprvé popsán „Vinum Absinthites“, získaný z Artemisia Absinthium a dalších bylin napuštěných ve víně. Ke konci 18. století si víno napuštěné Wermutem (německy Absinthium) získává popularitu u francouzského dvora pod názvem „Vermouth“, později italsky „Vermut“. Receptura vermutu se v průběhu času obohacovala díky benátským obchodníkům, kteří dováželi kvalitní koření z Indie, Indonésie a Afriky, jako je kardamom, skořice, hřebíček, muškátový oříšek, rebarbora, myrha, zázvor, santalové dřevo a kurkuma; později se z Ameriky dovážela vanilka a chininová kůra.

Benátky, jakožto hlavní město obchodu s kořením, se proto staly jedním z největších distribučních center ochuceného vína, které se vyrábělo v mnoha městech v republice Serenissima, například v Bassanu. Historické pouto mezi Bassanem a Benátkami reprezentují hodiny umístěné na fasádě bassanské radnice, které vytvořil Bartolomeo Ferracina, stejný hodinář, který navrhl hodinový mechanismus věže „Mori“ v Benátkách, druhých nejslavnějších hodin na světě po „Big Benu“.

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

Jacopo Poli „ Gran Bassano Bianco ” italský vermut 18% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

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	kořeněná vína & vermuty
Detail	bílý sladký vermut Bianco & Blanc
Barva	bílá
Odrůda	stará italská odrůda Vespaiolo
Charakter	hořkosladké
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	18,00 %

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	whisky
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Poli Distillerie S.r.l. Via Marconi, 46 36060 Schiavon (VI) Itálie