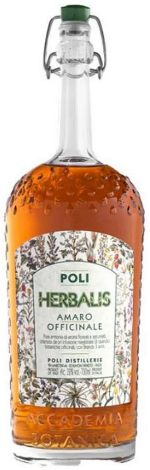
Jacopo Poli „ Herbalis Officinale ” tradiční italské amaro 32% vol. 0.70 l

» Pálenky » Likéry





EAN	8014115000659
Kód produktu	DE003475

Toto amaro z Benátska je inspirováno lékárenskými tradicemi minulých dob, kdy hořké likéry byly ceněny nejen jako požitky, ale i jako bylinné elixíry. Poli Herbalis Officinale se vyznačuje harmonickou rovnováhou hořkých tónů, sladkých nuancí a kořeněných bylinných vůní. Ztělesňuje ideální souhru tradice, kvality a regionálního spojení. Degustační tóny: Barva: Tmavě jantarová se zlatavými odlesky.

Vůně: Intenzivní bylinné aroma v kombinaci s balzamikovými a lehce sladkými tóny.
Chuť: Komplexní a harmonická s hořkými tóny, čerstvým kořením a vyváženou sladkostí.
Dochuť: Příjemně dlouhá, bylinná a osvěžující.

Toto italské amaro je vynikající jako klasický digestiv po bohatém jídle. Rozvíjí také celé své spektrum vůní, pokud se vychutnává čisté s ledem. Obzvláště zajímavé je v long drincích, například v kombinaci s tonikem nebo sodou, což dále zdůrazňuje jeho bylinkovou, hořkou svěžest. V barové kultuře lze také použít jako základ pro kreativní koktejly se středomořským charakterem. Poli Herbalis Amaro Officinale je navíc ideální pro zjemnění dezertů, jako je čokoládový dort nebo panna cotta, jemně hořkou bylinkovou tónem.

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

Jacopo Poli „ Herbalis Officinale ” tradiční italské amaro 32% vol. 0.70 l

» Pálenky » Likéry

Popis

Poli Herbalis Amaro Officinale 32% ABV je výrazné italské amaro z palírny Poli Distillerie v Bassano del Grappa. Tato rodinná palírna je od roku 1898 synonymem pro autentické lihoviny založené na tradičních recepturách a inovativním řemeslném zpracování. S Herbalis Amaro Officinale představuje Poli bylinný likér vyrobený z řady vybraných léčivých a aromatických bylin. Pečlivá macerace bylin dodává tomuto amaru komplexní aroma, které je bylinné i kořeněné, přesto jemně vyvážené. S obsahem 32% kombinuje klasickou italskou hořkou tradici s moderním, elegantním profilem. 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	italská sladká varianta Fernetu - Amaro
Charakter	hořkosladké
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	v dubových sudech
Příchuť	Bylinky
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	32,00 %

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