Jacopo Poli „ Po’ di Poli & 25 Anniversario Merlot ” limitovaná edice 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115000284
Kód produktu	GR001657

Grappa 25 Anniversario Merlot je elegantní italská grappa vytvořená k oslavě 25. výročí populární série Po’ Di Poli. Tato jemná lihovina se vyrábí v tradiční palírně Poli Distillery ve Schiavonu, nedaleko Bassano del Grappa, v regionu Veneto, kde se umění destilace praktikuje s vášní a precizností již od roku 1898.

Grappa 25 Anniversario Merlot zaujme svou čistou strukturou, čistotou a jemnou vyvážeností. S obsahem alkoholu 40 % je harmonická a zaoblená, s příjemně hladkým pocitem v ústech. Elegantní plechová krabička dodává produktu stylovou prezentaci a dělá z něj atraktivní dárek pro milovníky italské grappy nebo sběratele kvalitních lihovin.

Barva: Křišťálově čistá a zářivá.
Vůně: Jemné aroma červeného ovoce, sušených bobulí a jemných bylinných tónů.
Chuť: Hladká, harmonická a ovocná s jemnou sladkostí a elegantní strukturou.
Dokončení: Kulaté, hladké a dlouhotrvající s jemnými ovocnými a květinovými tóny.

Grappa 25 Anniversario Merlot se perfektně hodí k dezertům s tmavým ovocem, čokoládovými variacemi nebo jemnými sýry, jako je ricotta nebo Gorgonzola Dolce. Jako digestiv po slavnostním jídle krásně rozvine svou aromatickou hloubku. Podávaná čistá či mírně vychlazená poskytuje elegantní a dlouhotrvající závěr – autentický kousek italského destilačního umění v moderní podobě.

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

Jacopo Poli „ Po’ di Poli & 25 Anniversario Merlot ” limitovaná edice 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa

Popis

Surovinou jsou výlisky z hroznů Merlot, známých pro svou ovocnou bohatost a hladkou texturu. Výrobní metoda navazuje na řemeslnou tradici rodiny Poli: grappa se destiluje v malých dávkách metodou diskontinuálního vaření ve vodní lázni, technikou ceněnou pro svou šetrnou a aroma zachovávající destilaci. Výsledkem je aromatická grappa, která dokonale odráží typické tóny Merlotu: jemnost, ovocnost a jemné koření. 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
Detail	jednoodrůdová Grappa monivitigno
Barva	průzračná
Odrůda	Merlot
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	dárkové, krabička & tuba, plechovka
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