Jacopo Poli „ Po’ di Poli Aromatica ” italská grappa z hroznů Tramín 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115000611
Kód produktu	GR001665

Jako surovina se používají pouze hrozny Gewürztraminer – odrůda známá pro své intenzivní, aromatické chutě. Výrobní metoda je založena na řemeslné destilaci pomocí diskontinuálního procesu vodní lázně, prováděné v malých dávkách. Tato tradiční metoda umožňuje obzvláště šetrné zpracování hroznových výlisků a plně zachovává typické aroma hroznů Gewürztraminer. Výsledkem je aromatická grappa, která zaujme svou čistotou, elegancí a hloubkou.

Poli Po’ Di Poli Grappa Aromatica působivě demonstruje, jak harmonická a rafinovaná může být ručně vyráběná grappa. S obsahem alkoholu 40 % se prezentuje jako příjemně hladká, čirá a dokonale vyvážená. Vysoce kvalitní plechová krabička podtrhuje její exkluzivní charakter a dělá z ní elegantní dárek nebo sběratelský kousek pro znalce italské destilace.

Barva: Křišťálově čistá a čistá.
Vůně: Svěží citrusové tóny grapefruitu a limetky, doplněné jemnými květinovými akcenty a nádechem borovice.
Chuť: Hladká, aromatická a živá s ovocnou elegancí a čistou strukturou.
Dochuť: Čistá, rafinovaná a dlouhotrvající se svěžími, aromatickými tóny.

Aromatica se skvěle hodí k lehkým dezertům, jako je citronový sorbet, ovocný salát, pusinky s citrusovým krémem nebo panna cotta s limetkovou omáčkou. Je také vynikajícím doplňkem k sýrovým talířům s jemnou ricottou nebo čerstvým kozím sýrem. Podávána mírně vychlazená, tato grappa Gewürztraminer nejlépe rozvine svou aromatickou svěžest a poskytne čisté, ovocné a dlouhotrvající zakončení vynikajícího jídla.

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

Jacopo Poli „ Po’ di Poli Aromatica ” italská grappa z hroznů Tramín 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa

Popis

Grappa Aromatica je obzvláště výrazná italská grappa, vyráběná v tradiční palírně Poli Distillery ve Schiavonu, nedaleko Bassano del Grappa v regionu Veneto. Od roku 1898 je rodinná firma Poli synonymem pro nejvyšší kvalitu, řemeslnou destilaci a respektující přístup k přírodním surovinám. Název Po’ Di Poli představuje čistotu, čirost a dokonalou rovnováhu mezi tradicí a moderními destilačními technikami. 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	Tramín & Gewürztraminer
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