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

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115000338
Kód produktu	GR001660

Grappa Elegante je vynikající italská grappa z tradiční palírny Poli v Bassano del Grappa v Benátsku. Od roku 1898 je rodinná společnost Poli synonymem pro nejvyšší kvalitu a autentické řemeslné zpracování grappy. V elegantní lahvi je Elegante součástí oblíbené řady Po’ Di Poli, která představuje jasně definované styly. Vyrábí se z vybraných výlisků odrůd hroznů Pinot Nero a Pinot Blanc, destilovaných v měděných kotlích tradičními metodami. Tento řemeslný proces vede k grappe s jemnou čirostí, vyvážeností a elegantní strukturou.

Po’ Di Poli Grappa Elegante se vyznačuje svou harmonickou a přístupnou povahou, díky čemuž je atraktivní jak pro začátečníky, tak pro znalce grappy. Ztělesňuje filozofii Poli kombinující tradiční techniky s moderními standardy a vyniká svým výjimečně hladkým a stylovým charakterem. Degustační tóny: Barva: Křišťálově čistá.

Vůně: Jemné květinové tóny s náznaky bílých květů a čerstvého ovoce.
Chuť: Elegantní, hladká a vyvážená s jemnými tóny hroznů a lehkých bylin.
Dochuť: Harmonická, jemná a příjemně zaoblená.

Poli Po’ Di Poli Grappa Elegante je vynikající volbou jako stylový digestiv po jídle a obzvláště dobře se hodí k lehkým italským dezertům, jako je panna cotta, tiramisu nebo biscotti. Krásně doplňuje také jemné sýry, jako je ricotta nebo čerstvý kozí sýr. V kombinaci s espressem nebo hořkou čokoládou se její rafinované aroma ještě více umocní. Lze ji také použít ve vybraných pokrmech k dochucení omáček nebo ovocných pokrmů. Podávaná mírně vychlazená ve sklenici na grappu, Elegante odhaluje svou plnou výraznost a skutečně dostává za pravdu svému jménu.

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

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

» Pálenky » Grappa

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	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Barva	průzračná
Odrůda	Pinot blanc, Pinot noir
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