# Jacopo Poli „ Po’ di Poli & Morbida Smooth ” italská grappa z muškátových hroznů 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa




| | |
|---|---|
| EAN | 8014115000536 |
| Kód produktu | GR001670 |

PO’ di Poli Morbida / Smooth je světlá grappa destilovaná z aromatické odrůdy Moscato – hroznů známých svou květinovou vůní a ovocnou svěžestí. Destilace probíhá v tradičních měděných pot stillech, čímž vzniká destilát s maximální čistotou, který následně dozrává v nerezových tancích pro zachování přirozené jemnosti. Výsledkem je grappa s jemnými tóny květin, medu a hrušek, ideální jako digestiv nebo lehký večerní drink.

Barva: Křišťálově čistá.
Vůně: Intenzivně ovocná s tóny zralých hrušek, meruněk, pomerančových květů a náznakem medu.
Chuť: Jemná a hladká, charakterizovaná sladkými ovocnými chutěmi, květinovými nuancemi a jemnou kořenitostí.
Dochuť: Dlouhá, jemná a elegantní s lehce květinovou dochutí.

Tato grappa je vynikající jako digestiv po dobrém jídle. Perfektně se hodí k jemným dezertům, jako je panna cotta, mandlové pečivo nebo bílá čokoláda. Svou plnou eleganci rozvine i v doprovodu zralých sýrů, zejména modrého sýra nebo pecorina. Pro milovníky koktejlů lze Poli Po di Poli Morbida Smooth použít i do sofistikovaných koktejlů na bázi grappy, kde se projeví její ovocné a květinové aroma.

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

# Jacopo Poli „ Po’ di Poli & Morbida Smooth ” italská grappa z muškátových hroznů 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 |
| Detail | jednoodrůdová Grappa monivitigno |
| Barva | průzračná |
| Odrůda | Muškát & Moscato & Muscat |
| 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 |