Jacopo Poli & San Guido „ Bolgheri di Sassicaia ” grappa riserva 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115001090
Kód produktu	00005095

Grappa z hroznů legendárního vinařství Bolgheri Tenuta San Guido - Sassicaia vyrobená Jacopem Polim.

Kooperační specialita palírny Jacopo Poli. Grappa di Bolgheri Sassicaia je elegantní ročníková grappa destilovaná z vysoce kvalitních výlisků proslulého toskánského vína Sassicaia – jednoho z nejprestižnějších italských červených vín s mezinárodně uznávaným kultovním obsazením. Použité odrůdy hroznů Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc pocházejí přímo z vinic Tenuta San Guido v Bolgheri. Tato exkluzivní kombinace velké vinařské tradice a řemeslné destilace dělá z této grappy jednu z nejprestižnějších v Itálii.

Grappa se vyrábí v palírně Poli Distillerie v Benátsku, rodinné palírně s dlouhou tradicí sahající až do roku 1898. Destilace probíhá diskontinuálně v měděných kotlích za vakua – obzvláště šetrný proces, který zachovává aroma. Po destilaci zraje několik měsíců ve francouzských dubových sudech, což jí dodává komplexní strukturu a jemné dubové aroma. Tato grappa prezentovaná v elegantní plechovce, představuje sofistikovaný požitek s osobitým původem a charakteristickým rysem.

Barva: Zlatavě žlutá s jemnými jantarovými odlesky.
Vůně: Ovocná a kořeněná s tóny vanilky, sušených hroznů, dřeva, kávy a jemného koření.
Chuť: Suchá, vyvážená a harmonická s tóny hořké čokolády, tabáku, pražených vůní a zralých bobulí.
Dochuť: Dlouhá, hladká a elegantní s jemným dřevitým kořením a nádechem sladkosti.

Pro nejlepší výsledky si vychutnejte při teplotě 18–20 °C ve sklenici na grappu, abyste plně ocenili její aromatickou hloubku. Je obzvláště vhodná jako digestiv po vydatném jídle nebo jako doplněk k hořké čokoládě, vyzrálému sýru či mírnému doutníku. Poli Grappa di Sassicaia je vynikajícím dárkem pro znalce italské pálenice a skutečným sběratelským kouskem pro milovníky kvalitních ročníkových brandy.

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

Jacopo Poli & San Guido „ Bolgheri di Sassicaia ” grappa riserva 40% vol. 0.50 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
Odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Charakter	stařené
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba, plechovka
Objem	500 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