Jacopo Poli „ Sarpa di Poli bianca ” italská grappa 40% vol. 0.10 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115000970
Kód produktu	GR001739

Grappa Sarpa di Poli je autentická, ručně vyráběná grappa z Benátska, známá pro svou čirou, aromatickou strukturu a výraznou eleganci. Vyrábí ji renomovaná palírna Poli, která je synonymem pro vysoce kvalitní lihoviny již od roku 1898, z výlisků hroznů Merlot a Cabernet Sauvignon. Tyto ušlechtilé červené hrozny propůjčují grappě charakteristickou kombinaci ovocných, bylinných a kořeněných tónů.

Destilace probíhá tradičním způsobem v měděných kotlích, což je diskontinuální destilační proces, který zajišťuje nejvyšší kvalitu. Tato metoda zachovává jemné aroma hroznů a výsledkem je hladká, ale zároveň výrazná grappa s příjemnou hloubkou. Elegantní plechové balení z ní dělá ideální dárek pro milovníky italských lihovin.

Barva: Křišťálově čistá.
Vůně: Svěží hroznové aroma, lehké bylinné tóny, jemné květinové akcenty, náznaky zelených jablek a citrusové kůry.
Chuť: Suchá a plná, s tóny bílých květů, čerstvých hroznů, mandlí a jemnou kořeněností.
Závěr: Dlouhotrvající, elegantní a příjemně suchý s jemnými bylinnými a ovocnými tóny.

Sarpa di Poli se nejlépe vychutnává neředěná při mírně vychlazené teplotě 10–15 °C. Perfektně se hodí k hořké čokoládě, praženým ořechům nebo mandlovému pečivu. Svůj plný aromatický potenciál rozvine i jako klasický digestiv po vydatném jídle. Ti, kteří si grappu rádi pochutnají na koktejlech, ji mohou použít jako základ pro Grappa Sour nebo jako aromatický doplněk k espressu.

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

Jacopo Poli „ Sarpa di Poli bianca ” italská grappa 40% vol. 0.10 l

» Pálenky » Grappa

Popis

Slovo Sarpa znamená v benátském dialektu matoliny. Palírna dodnes používá systém historických uzávěrů láhví. 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	Cabernet Sauvignon, Merlot
Přívlastek	mladá grappa
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	dárkové, holá lahev
Objem	100 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