Jacopo Poli „ Sarpa di Poli ORO ” italská stařená grappa 40% vol. 3.00 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8014115001014
Kód produktu	GR001735

Grappa Sarpa Oro di Poli je jemná, v sudech zrající grappa z Itálie, vyráběná v tradiční palírně Poli v Benátsku. Od svého založení v roce 1898 Giem Battem Polim je tento rodinný podnik synonymem pro nejvyšší úroveň řemeslného zpracování v destilaci. Tato vynikající grappa se vyrábí z výlisků hroznů Merlot a Cabernet pocházejících z nejlepších vinic v severní Itálii. Destilace se provádí tradičně v měděných kotlích, což vede k obzvláště hladkému a aromatickému destilátu. Po destilaci Sarpa Oro zraje v 225litrových francouzských dubových sudech. Toto zrání v dubových sudech dodává vínu výjimečnou hloubku, elegantní vanilkové a kořeněné tóny a úžasně hladkou texturu.

Díky bohaté vůni a hladké textuře je tato grappa ideální k vychutnání čistá. Kombinuje tradici italské destilace s moderním, rafinovaným zráním v sudech a je perfektní volbou pro znalce a milovníky vysoce kvalitní grappy.

Barva: Zlatavě jantarová s teplými tóny.
Vůně: Harmonická a komplexní, s tóny zralého ovoce, vanilky, medu a kořeněného dubu.
Chuť: Jemná a kulatá, s vůní sušeného ovoce, pražených ořechů, jemné čokolády a nádechem koření.
Dokončení: Dlouhé a elegantní, s vyváženou kombinací sladkosti, dřevitých tónů a jemného koření.

Poli Grappa Sarpa Oro je ideální jako digestiv po dobrém jídle, podávaný ve sklenici s širokým důlkem při pokojové teplotě. Skvěle se hodí k hořké čokoládě, mandlem nebo vyzrálému sýru. Svou plnou vůni rozvíjí také ve speciálních koktejlech, jako je Grappa Sour, nebo jako doplněk k vysoce kvalitnímu espressu. Stylová volba pro znalce kvalitních lihovin. Doporučuje se teplota podávání 18–20 °C.

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

Jacopo Poli „ Sarpa di Poli ORO ” italská stařená grappa 40% vol. 3.00 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
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	stařené
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Zrání	4 roky, v dubových sudech
Balení	dárkové, Double Magnum, krabička & tuba, plechovka, Extra size
Objem	3 000 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