

# Jacopo Poli „ Vaca Mora del Veneto ” tradiční italské amaro 32% vol. 0.70 l

» Pálenky » Likéry



*Jacopo Poli*



EAN

8014115000659

Kód produktu

DE003470

Poli Amaro Vaca Mora je tradiční italský hořký likér, vyráběný palírnou Poli Distillerie v Bassano del Grappa. Název, který v překladu znamená „Černá kráva“, naznačuje jeho výrazný, rustikální charakter – směs benátského folklóru a mistrovství v bylinkářství. Toto amaro, vyrobené z nálevu pečlivě vybraných alpských bylin, kořenů a koření, ztělesňuje hořkosladkou duši italských tradic aperitivu a digestivu.

Na rozdíl od masově vyráběných bitterů se Vaca Mora vyznačuje vytříbenou rovnováhou: není příliš sladký, není agresivně hořký, ale naopak vrstevnatý, aromatický a nekonečně pitelný. Odráží Poliho závazek udržovat při životě umění bylinných likérů, tradici ceněnou po celé Itálii a nyní stále více oblíbenou v rostoucí irské koktejlové kultuře.

Vaca Mora působí jako vstup do benátské taverny za soumraku – zemitý, teplý a plný historie. Jeho vyváženost bylin a koření ho činí všestranným: popíjí se čistý po večeři, prodlouží se sodou nebo se používá jako charakteristický twist v koktejlech. Pro dobrodružné irské pijáky lihovin je to příležitost ochutnat pravé italské amaro, prosáklé autenticitou.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Jacopo Poli „ Vaca Mora del Veneto ” tradiční italské amaro 32% vol. 0.70 l

» Pálenky » Likéry

## 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 Nazionale 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	bylinný likér
Detail	italská sladká varianta Fernetu - Amaro
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Příchuť	Bylinky
Charakter	hořkosladké
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	32,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Složení	voda, líh, cukr, přírodní aroma
Výrobce	Poli Distillerie S.r.l. Via Marconi, 46 36060 Schiavon (VI) Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.