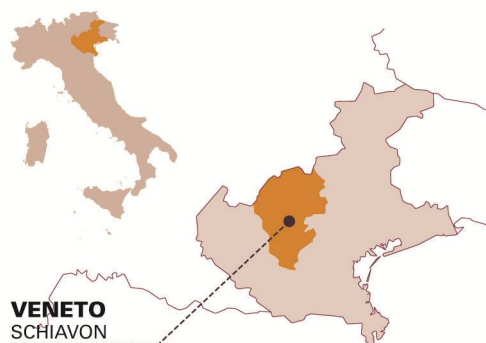


JACOPO POLI

BASSANO CLASSICA

SCHIAVON / VICENZA



VENETO
SCHIAVON

45° 41' 52.35" N
11° 38' 39.32" E



ANNO DI FONDAZIONE

1898



METODO DI DISTILLAZIONE

3 IMPIANTI:



TIPO DI VINACCIA

FRESCA / DIRASPATA
VITIGNI VENETI

I 12 CAVALIERI ANTICO ALAMBICCO COMPLETAMENTE DI RAME, FRA I RARI ANCORA ESISTENTI, COMPOSTO DA 12 CALDAIETTE A VAPORE FLUENTE A CICLO DISCONTINUO, IDEALE PER LA DISTILLAZIONE DELLE VINACCE DA UVE ROSSE

ATHANOR

IMPIANTO CON DUE CALDAIE A BAGNOMARIA DI CONCEZIONE CLASSICA, INSTALLATO NEL 2001, UTILIZZATO PER LA DISTILLAZIONE DELL'UVA, DELLA FRUTTA E DEL VINO

CRYSOPEA, IMPIANTO CON DUE CALDAIE A BAGNOMARIA SOTTOVUOTO INSTALLATO NEL 2009 DOPO ANNI DI RICERCHE, UTILIZZATO PER LA DISTILLAZIONE DI VINACCE DA UVE BIANCHE, CONSIDERATO IL PIÙ INNOVATIVO IMPIANTO OGGI IN FUNZIONE PER LA PRODUZIONE DELLA GRAPPA



INVECCHIAMENTO

DA 1 A 13 ANNI
IN BARRIQUE



TIPO DI BOTTE

BARRIQUE DA 225
LITRI ROVERE DI
ALLIER



TIPOLOGIA:

Grappa Blend Bassanese

ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

MATERIA PRIMA:

Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

DISTILLAZIONE:

Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame con caldaiette a vapore a ciclo discontinuo

INVECCHIAMENTO:

Almeno 6 mesi in serbatoio di acciaio inossidabile

GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

COLORE:

Trasparente e limpido

PROFUMO:

Fruttato (mela cotogna), prugna secca

SAPORE:

Armonico, elegante e vivace

SERVIZIO:

In un bicchiere a tulipano, a 18/20 °C



Distribuito da: MEREGALLI VINO è ARTE s.r.l.

20853 Biassono - Via del Carroccio 14 Tel. (39) 039.220131 Fax (39) 039.2754255
www.meregallivinoearte.it info@meregallivinoearte.it