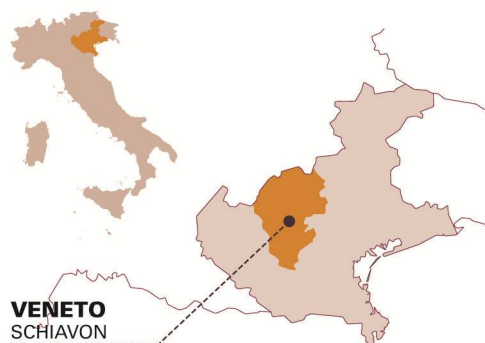


JACOPO POLI

DUE BARILI

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



INVECCHIAMENTO

DA 1 A 13 ANNI
IN BARRIQUE



TIPO DI BOTTE

BARRIQUE DA 225
LITRI ROVERE DI
ALLIER

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



TIPOLOGIA:

Grappa

ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

MATERIA PRIMA:

Blend di Grappa da Prosecco e pura vinaccia dall'aroma floreale

INVECCHIAMENTO:

In due tipi di barili diversi: almeno due anni in barrique di rovere francese da 225 litri e almeno due anni in barili di Sherry PX.

GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

COLORE:

Ambra

PROFUMO:

Cioccolato al latte, uva passa e nocciole tostate

SAPORE:

Persistete e armonico

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