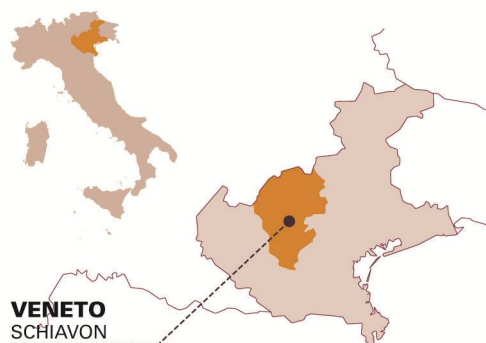


# JACOPO POLI

SCHIAVON / VICENZA

# POLI MIRTILLO



**VENETO**  
**SCHIAVON**  
45° 41' 52.35" N  
11° 38' 39.32" E

 <b>ANNO DI FONDAZIONE</b> 1898	 <b>METODO DI DISTILLAZIONE</b> 3 IMPIANTI:
 <b>TIPO DI VINACCIA</b> FRESCA / DIRASPATA VITIGNI VENETI	<b>I 12 CAVALIERI</b> 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 VINACCIE DA UVE ROSSE
 <b>INVECCHIAMENTO</b> DA 1 A 13 ANNI IN BARRIQUE	<b>ATHANOR</b> IMPIANTO CON DUE CALDAIE A BAGNOMARIA DI CONCEZIONE CLASSICA, INSTALLATO NEL 2001, UTILIZZATO PER LA DISTILLAZIONE DELL'UVA, DELLA FRUTTA E DEL VINO
 <b>TIPO DI BOTTE</b> BARRIQUE DA 225 LITRI ROVERE DI ALLIER	<b>CRYSOPEA</b> , IMPIANTO CON DUE CALDAIE A BAGNOMARIA SOTTOVUOTO INSTALLATO NEL 2009 DOPO ANNI DI RICERCHE, UTILIZZATO PER LA DISTILLAZIONE DI VINACCIE DA UVE BIANCHE. CONSIDERATO IL PIÙ INNOVATIVO IMPIANTO OGGI IN FUNZIONE PER LA PRODUZIONE DELLA GRAPPA



## TIPOLOGIA:

Liquore con Grappa e infusione di mirtillo

## ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

## MATERIA PRIMA:

Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

## GRADAZIONE ALCOLICA:

28% Alc. /Vol.

## COLORE:

Rosso scuro torbido

## PROFUMO:

Frutta rossa (mirtillo), mughetto

## SAPORE:

Dolce, rotondo e piacevole

## SERVIZIO:

In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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