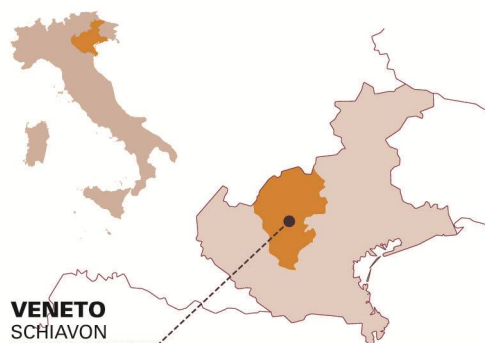


JACOPO POLI

BASSANO 24 CARATI

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:

Elevata 2 anni in barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

COLORE:

Giallo paglierino spento

PROFUMO:

Ampio di legno tostato, liquirizia e caffè

SAPORE:

Complesso, ben strutturato, con retrogusto di vaniglia e cacao

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