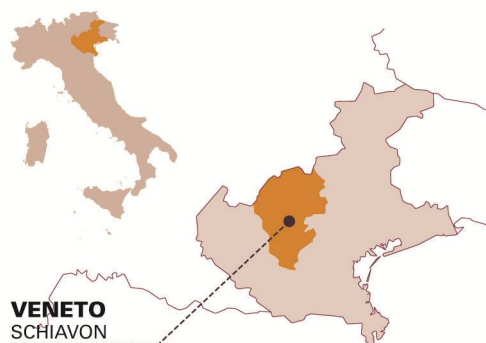


JACOPO POLI

SCHIAVON / VICENZA

POLI BARRIQUE SOLERA DI FAMIGLIA 18- 98



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:

Vinaccia da cuvée di vitigni rossi tipici della zona

INVECCHIAMENTO:

Metodo Solera, un sistema di invecchiamento che permette di fondere in un blend armonioso diverse annate mano a mano che il tempo passa.

La Solera di Famiglia è stata costituita a partire dal 2001, mettendo da parte ogni anno 7 barrique di Grappa fino al 2014, portando così a 98 il numero di barrique dedicate a questo distillato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

55% Alc. /Vol.



PROFUMO:

Legno tostato, vaniglia, cacao e caffè

SAPORE:

Persistete, potente e aromatico

SERVIZIO:

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