

JACOPO POLI

SCHIAVON / VICENZA

POLI MIELE



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 VINACCIE DA UVE ROSSE
 INVECCHIAMENTO DA 1 A 13 ANNI IN BARRIQUE	ATHANOR IMPIANTO CON DUE CALDAIE A BAGNOMARIA DI CONCEZIONE CLASSICA, INSTALLATO NEL 2001, UTILIZZATO PER LA DISTILLAZIONE DELL'UVA, DELLA FRUTTA E DEL VINO
 TIPO DI BOTTE BARRIQUE DA 225 LITRI ROVERE DI ALLIER	CRYSOPEA , 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, miele di acacia e erbe officinali

ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

MATERIA PRIMA:

Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

GRADAZIONE ALCOLICA:

35% Alc. /Vol.

COLORE:

Giallo paglierino molto chiaro

PROFUMO:

Pino, ginepro, fiori (acacia, arancio)

SAPORE:

Dolce, intenso, balsamico e digestivo

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