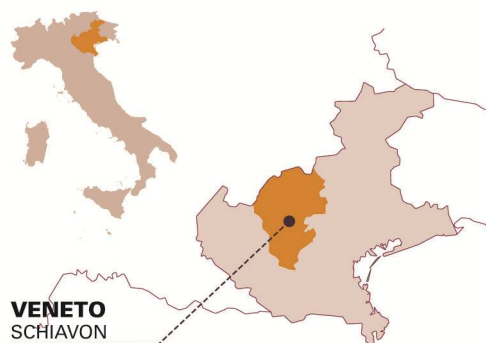


JACOPO POLI

SCHIAVON / VICENZA

CLEOPATRA AMARONE ORO



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 singolo vitigno distillata sotto vuoto

ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

MATERIA PRIMA:

Vinaccia di Corvina, Rondinella e Molinara per Amarone della Valpolicella

DISTILLAZIONE:

Utilizzo dell'innovativo alambicco a bagnomaria sotto vuoto

INVECCHIAMENTO:

Un anno in barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

COLORE:

Giallo ambrato

PROFUMO:

Frutta secca, spezie (vaniglia e cacao), legno fresco lievemente tostato

SAPORE:

Morbido, sincero, intenso ma elegante

SERVIZIO:

In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °C

VINO è ARTE

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