

DRINKS.

Po di Poli Morbida Grappa 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800337
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Schiavo, Vénétie
Embouteilleur	Poli Distillerie, S.r.l., 36060, Schiavon (Veneto), Italien
Marque	Poli
Type	Grappa
L'âge	1 an
L'usage	Pur, à l'apéritif ou comme digestif.
Dégustation	Nez: on sent beaucoup de citrons et d'oranges. Bouche: notes florales et d'oranges.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Distillée à partir de raisins Moscato.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La grappa est produite au cœur de la Vénétie à partir du marc de raisin, c'est-à-dire les peaux et autres composants solides de la vigne, qui sont inutiles pour la fermentation du vin. La Po di Poli Morbida

provient d'une maison un peu plus jeune qui, cependant, suit les méthodes traditionnelles de distillation de ce vin de liqueur et est aujourd'hui considérée comme l'une des meilleures et des plus célèbres distilleries de grappa au monde. L'histoire de la distillerie Poli remonte à 1898, lorsque la famille Poli a fondé sa distillerie, qui appartient toujours à la famille et est actuellement dirigée par Jacopo Poli et ses frères et sœurs. Sa grappa est distillée à partir du marc de raisin des caves de Bassano de Grappa, dans l'un des alambics en cuivre les plus anciens. En 1958, cette méthode de distillation a été modifiée et adaptée à des besoins plus modernes. La Po di Poli Morbida est distillée à partir du marc de Muscat fleurs d'oranger et de Muscat Blanc, deux raisins particulièrement aromatiques. Cette grappa, dite jeune, repose dans des cuves en acier et est ensuite embouteillée dans des bouteilles minces.