ACQUISTATO IL .....

Grappa "La Première" Poli

Da vinacce di qualità elevatissima, con distillazione artigianale e maturazione lenta in barrique di rovere di Allier

Partiamo dalla zona di produzione. Siamo a Schiavon, nel cuore verde del Veneto. E' qui che Poli, una delle distillerie più amate, con ben più di un secolo di storia alle spalle, dato che è stata fondata nel 1898, dà vita a questa Grappa La Premiere Poli. Grappa sì, anche se potrebbe apparire un po' riduttivo, considerando il suo elegante packaging, oltre, ovviamente, alla qualità intrinseca del prodotto. Le vinacce di partenza sono di qualità elevatissima, in particolare di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot del più rinomato Chateau Premier Grand Cru di Pauillac (Medoc), in Francia. La distillazione, artigianale, avviene in discontinuo, ossia in piccoli lotti, con un antico alambicco completamente di rame. La maturazione avviene in barrique di rovere di Allier e l'assemblaggio finale prevede l'uso di grappe invecchiate da uno a oltre dieci anni. Ne deriva un distillato di grande pregio, caratterizzato da un bel colore ambra. Al naso, frutta rossa matura, miele, marzapane, camomilla, liquirizia e, ovviamente, vaniglia. In bocca, invece, si scopre una grappa piacevolmente complessa, caratterizzata da un sapore decisamente avvolgente.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa/Acquavite
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	46% vol
Temp. Servizio	18/20 °C
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Colore ambra. Profumo di frutta rossa matura, miele, marzapane, camomilla, liquirizia, vaniglia. Sapore complesso, maestoso e avvolgente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821