ACQUISTATO IL .....

Grappa Sarpa Di Poli



Dalla lavorazione delle vinacce di classici vini taglio bordolese, ossia Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot

Sarpa è una delle Grappe più conosciute e apprezzate di casa Poli. Una curiosità riguardo al nome: la "sarpa", in dialetto veneto, è la vinaccia, ossia la buccia e i semi dell'uva. In altre parole la materia prima da cui si ricava la Grappa. Concepita nel 1983 da Jacopo Poli, Sarpa impiegò qualche anno a vedere la luce. L'obiettivo di Poli, infatti, era quello di creare un distillato che racchiudesse gli aromi della tradizione, senza avere i tipici difetti delle grappe di una volta che spesso erano pungenti, aggressive e oleose. Una Grappa classica ma moderna al tempo stesso. Alla base ci sono le vinacce usate per produrre i classici tagli bordolesi, ossia Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, coltivati con successo in Veneto da molto tempo. Sarpa di Poli ha un carattere robusto, quasi rustico, profumi gradevolmente erbacei che ricordano l'erba fresca appena tagliata. Un aroma vinoso e di fiori rossi, come il geranio, la rosa e la viola che la rendono un classico senza tempo.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Veneto
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	18-20 °
Quando Berlo	Meditazione
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	profumo: Erbaceo fresco, menta, rosa, geranio. Sapore: Rustico, virile, sincero e generoso

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821