



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