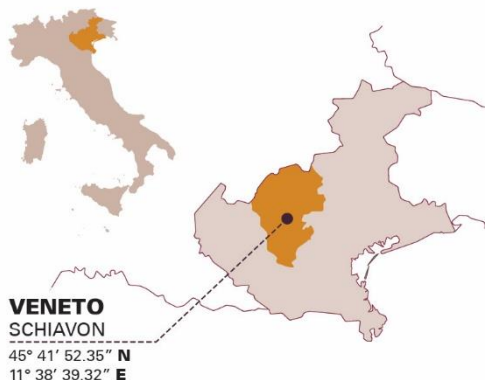


POLI 1898

POLI MIELE SCHIAVON/VICENZA



Poli è un'azienda storica con impianti legati alla tradizione e innovativi.

I 12 Cavalieri antico alambicco completamente in 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.

Crisopea 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 in funzione ad oggi per la produzione di Grappa.



TIPOLOGIA

Liquore con Grappa, miele di acacia e erbe officinali



ZONA PRODUTTIVA

Schiavon



MATERIA PRIMA

Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona



GRADAZIONE ALCOLICA

35% Alc. /Vol.



COLORE

Giallo paglierino molto chiaro



PROFUMO

Pino, ginepro, fiori (acacia, arancio)



SAPORE

Dolce, intenso, balsamico e digestivo



SERVIZIO

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

