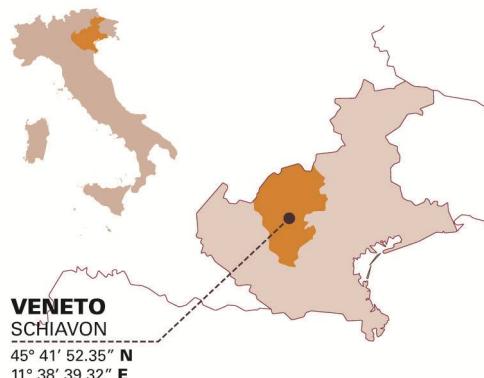


JACOPO POLI

SCHIAVON / VICENZA

BASSANO 24 CARATI



| | | | |
|--|---|--|---|
| | ANNO DI FONDAZIONE 1898 | | METODO DI DISTILLAZIONE 3 IMPIANTI: |
| | TIPO DI VINACCIA FRESCA / DIRASPATA VITIGNI VENETI | | I 12 CAVALIERI ANTICO ALAMBICCO COMPLETAMENTE DI 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 |
| | INVECCHIAMENTO DA 1 A 13 ANNI IN BARRIQUE | | ATHANOR , IMPIANTO CON DUE CALDAIE A BAGNOMARIA DI CONCEZIONE CLASSICA, INSTALLATO NEL 2001, UTILIZZATO PER LA DISTILLAZIONE DELL'UVA, DELLA FRUTTA E DEL VINO |
| | TIPO DI BOTTE BARRIQUE DA 225 LITRI ROVERE DI ALLIER | | CRYSOPEA , 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 OGGI IN FUNZIONE PER LA PRODUZIONE DELLA GRAPPA |

TIPOLOGIA:

Grappa Blend Bassanese

ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

MATERIA PRIMA:

Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

DISTILLAZIONE:

Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame con caldaiette a vapore a ciclo discontinuo

INVECCHIAMENTO:

Elevata 2 anni in barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.



COLORE:

Giallo paglierino spento

PROFUMO:

Ampio di legno tostato, liquirizia e caffè

SAPORE:

Complesso, ben strutturato, con retrogusto di vaniglia e cacao

SERVIZIO:

In un bicchiere a tulipano, a 18/20 °C



Distribuito da: MEREGALLI VINO è ARTE s.r.l.

20853 Biassono - Via del Carroccio 14 Tel. (39) 039.220131 Fax (39) 039.2754255
www.meregallivinoarte.it info@meregallivinoarte.it