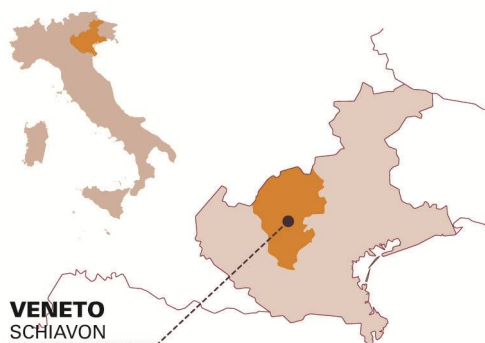


JACOPO POLI

SCHIAVON / VICENZA

CLEOPATRA AMARONE ORO



VENETO

SCHIAVON

45° 41' 52.35" N
11° 38' 39.32" E



**ANNO DI
FONDAZIONE**
1898



**METODO DI
DISTILLAZIONE**
3 IMPIANTI:



**TIPO DI
VINACCIA**

FRESCA / DIRASPATA
VITIGNI VENETI



INVECCHIAMENTO

DA 1 A 13 ANNI
IN BARRIQUE



TIPO DI BOTTE

BARRIQUE DA 225
LITRI ROVERE DI
ALLIER

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

ATHANOR

IMPIANTO CON DUE CALDAIE A
BAGNOMARIA DI CONCEZIONE
CLASSICA, INSTALLATO NEL 2001,
UTILIZZATO PER LA DISTILLAZIONE
DELL'UVA, DELLA FRUTTA E DEL
VINO

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 singolo vitigno distillata sotto vuoto

ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

MATERIA PRIMA:

Vinaccia di Corvina, Rondinella e Molinara per
Amarone della Valpolicella

DISTILLAZIONE:

Utilizzo dell'innovativo alambicco a bagnomaria
sotto vuoto

INVECCHIAMENTO:

Un anno in barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

COLORE:

Giallo ambrato

PROFUMO:

Frutta secca, spezie (vaniglia e cacao), legno
fresco lievemente tostato

SAPORE:

Morbido, sincero, intenso ma elegante

SERVIZIO:

In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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.meregallivinoearte.it info@meregallivinoearte.it