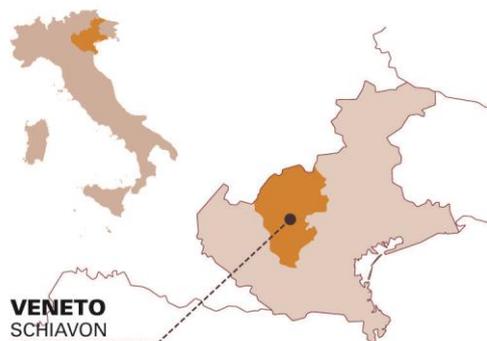


JACOPO POLI

SCHIAVON / VICENZA

MARIA - BIO



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 Biologica

ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

MATERIA PRIMA:

Vinaccia di Merlot, Cabernet e Amarone

DISTILLAZIONE:

Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

COLORE:

Limpido e trasparente

PROFUMO:

Mosto, erba appena tagliata, giacinto

SAPORE:

Caloroso, pieno e vigoroso

SERVIZIO:

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

VINO e ARTE

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

20853 Biassone - Via del Carroccio 14 Tel: (039) 039.220131 Fax (039) 039.2754255
www.mereglivinoearte.it info@mereglivinoearte.it