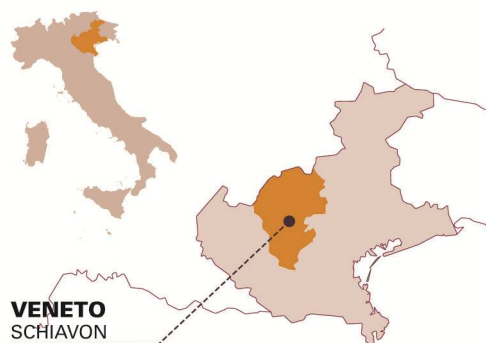


# JACOPO POLI

DUE BARILI

SCHIAVON / VICENZA



**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

**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



**INVECCHIAMENTO**

DA 1 A 13 ANNI  
IN BARRIQUE



**TIPO DI BOTTE**

BARRIQUE DA 225  
LITRI **ROVERE DI ALLIER**



## TIPOLOGIA:

Grappa

## ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

## MATERIA PRIMA:

Blend di Grappa da Prosecco e pura vinaccia dall'aroma floreale

## INVECCHIAMENTO:

In due tipi di barili diversi: almeno due anni in barrique di rovere francese da 225 litri e almeno due anni in barili di Sherry PX.

## GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

## COLORE:

Ambra

## PROFUMO:

Cioccolato al latte, uva passa e nocciole tostate

## SAPORE:

Persistete e armonico

## 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.meregallivinoearte.it info@meregallivinoearte.it