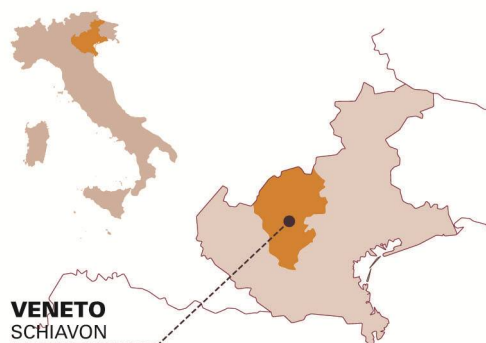


JACOPO POLI

SCHIAVON / VICENZA

POLI BARRIQUE SOLERA DI FAMIGLIA 18- 98



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

ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

MATERIA PRIMA:

Vinaccia da cuvée di vitigni rossi tipici della zona

INVECCHIAMENTO:

Metodo Solera, un sistema di invecchiamento che permette di fondere in un blend armonioso diverse annate mano a mano che il tempo passa.

La Solera di Famiglia è stata costituita a partire dal 2001, mettendo da parte ogni anno 7 barrique di Grappa fino al 2014, portando così a 98 il numero di barrique dedicate a questo distillato.

GRADAZIONE ALCOLICA:

55% Alc. /Vol.



PROFUMO:

Legno tostato, vaniglia, cacao e caffè

SAPORE:

Persistete, potente e aromatico

SERVIZIO:

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