

Grappa Poli Due Barili Грappa Пóли Дуэ Барíли

Регион: Италия, Венето

Производитель: Poli Distillerie Srl

Категория: Стравекья

Крепость: 40 % об.

Сорта винограда: Глера

Выдержка: 2 года в бочках из французского дуба и 2 года в бочках из-под хереса Педро Хименес

Особенность: проточная перегонка с водяным паром

Цвет: золотистый

Аромат: яркий и чувственный, богатый оттенками молочного шоколада, поджаренного фундука, изюма, кофейных зерен, ванили и древесными нотками

Вкус: плотный, изысканный, с ярким послевкусием с тонами шоколада, кофе, орехов, нюансами выпечки и ванильно-сливочными оттеками

Температура подачи: 18 – 22°C

Гастрономия: дижестив, а также в составе премиальных коктейлей



Grappa Sarpa Di Poli Грappa Сáрпа Дí Пóли

Регион: Италия, Венето

Производитель: Poli Distillerie Srl

Категория: Джовани/Бьянка

Крепость: 40 % об.

Сорта винограда: Мерло, Каберне Совиньон

Выдержка: непродолжительная в стальных чанах

Особенность: традиционная перегонка маленькими партиями на медных кубах прерывистого цикла, подогреваемыми паровыми котлами

Цвет: кристально-прозрачный

Аромат: утонченный, деликатный, с оттенками свежескошенной травы, красного винограда, герани, розы, фиалки

Вкус: округлый, деликатный, сбалансированный, с легкими фруктово-цветочными тонами в длительном послевкусии

Температура подачи: 8 – 10°C

Гастрономия: дижестив, а также в составе премиальных коктейлей



Grappa Po'Di Poli Morbida Грappa Пó'Ди Пóли Морбíда

Регион: Италия, Венето

Производитель: Poli Distillerie Srl

Категория: Ароматика

Крепость: 40 % об.

Сорта винограда: Оранж Мускат

Выдержка: непродолжительная в стальных чанах

Особенность: традиционная перегонка маленькими партиями с перегонным аппаратом на водяной бане

Цвет: кристально-прозрачный

Аромат: яркий, с оттенками апельсина, мандарина, ананаса

Вкус: округлый, деликатный, с легкими тонами цитрусовых в послевкусии

Температура подачи: 10 – 15°C

Гастрономия: дижестив, а также в составе премиальных коктейлей



Grappa Po'Di Poli Secca Граппа По'Ди Поли Сэкса

Регион: Италия, Венето

Производитель: Poli Distillerie Srl

Категория: Джовани/Бьянка

Крепость: 40 % об.

Сорта винограда: Мерло

Выдержка: непродолжительная в стальных чанах

Особенность: Традиционная перегонка маленькими партиями на медных кубах прерывистого цикла, подогреваемыми паровыми котлами

Аромат: тонкий, с оттенками клубники, ежевики, смородины, черники

Вкус: деликатный, с легкими травянистыми и ягодными тонами в длительном послевкусии

Температура подачи: 10 – 15°C

Гастрономия: джестив, а также в составе премиальных коктейлей



POLI
1898

Дистиллерия Poli (Distilleria Poli) была основана в 1898 году Джованни Поли.

Одна из старейших виноделен Италии располагается в центре региона Венето, в городе Бассано дель Граппа. Область Венето считается наиболее удачным районом производства итальянской граппы, в том числе и граппы Poli. Виноград для изготовления напитка собирают на холмах Бреганце и Маростика.

Особенность дистиллерии Poli – это использование старинных медных перегонных кубов в составе паровых котлов, которые сохранились еще со времен основания самой винокурни. Цикл дистилляции заключается в следующем: сначала виноградные выжимки помещают в котел и перегоняют при помощи пара, затем через три часа емкости опустошают, и цикл перегонки начинается заново.

В Бассано дель Граппа дистиллерия Poli основала музей граппы.