

Jacopo Poli Cleopatra Amarone Oro grappa 40%0.7l

» Pálenky » Grappa



EAN

8014115001267

Kód produktu

GR001770

Grappa destilovaná z matolin hroznů pro víno Amarone – jemná, elegantní a s chutí plné sušeného ovoce, koření a čokolády. Vrcholná řada od legendární palírny Jacopo Poli s čistou destilací v měděných kotlích a exkluzivní prezentací.

Grappa Jacopo Poli Cleopatra Amarone Oro je destilát výjimečné noblesy, vyráběný z matolin révy typické pro prestižní vína Amarone della Valpolicella. Díky pečlivé destilaci v historických měděných kotlích vakuovou technologií Crysopea si zachovává přirozený aromatický charakter a hluboký ovocný výraz. Zraje přibližně 12 měsíců v sudech z francouzského dubu typu barrique, což jí propůjčuje jemné tóny vanilky, dřeva a koření. Výsledkem je elegantní, hladká grappa s dlouhým, teplým závěrem.

Pojmenování „Cleopatra“ odkazuje na legendární krásu a rafinovanost – právě těmito kvalitami se tento destilát honosí. Poli tímto názvem vzdává hold nejen tradičnímu řemeslu, ale i moderní preciznosti, kterou destilerie dlouhodobě razí. Série Cleopatra se zaměřuje na výběrové odrůdy a jejich ušlechtilé zpracování.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Jacopo Poli Cleopatra Amarone Oro grappa 40%0.7l

» Pálenky » Grappa

Popis

Značka Poli , založená roku 1898 v městečku Schiavon v oblasti Veneto, patří k nejuznávanějším producentům grapp v Itálii. Již po čtyři generace zůstává rodinný podnik věrný tradičním postupům, zároveň však inovuje – jako např. právě s technologií Crysopea. Díky kombinaci řemeslné pokory a technologické preciznosti si značka vybudovala pověst jednoho z nejdůvěryhodnějších jmen na poli italských destilátů. Grappy Poli jsou pravidelně oceňovány pro svůj čistý profil, harmonii a schopnost zachytit terroir konkrétní odrůdy. Cleopatra Amarone Oro není výjimkou – naopak, je ukázkovým příkladem toho, jak může tradiční produkt překvapit současného milovníka destilátů svou hloubkou, noblesou a elegancí. Jacopo Poli není uznáván pouze v Itálii. Těžko si lze představit špičkovou mezinárodní gastronomii bez této grappy v elegantních láhvích. Poli Destilerie byla založena v roce 1898 ve Schiavonu a dodnes je vlastněna rodinou Poli – v současné době ji vede Jacopo Poli. Během času se v palírně hodně změnilo – pradědeček i dědeček také vyráběli grappu, ale Jacopo a jeho sourozenci měli před očima jiný cíl. Chtěli vytvořit opravdu jemné druhy grappy té nejvyšší možné kvality. Hroznové matoliny, ze kterých se grappa vyrábí, získává Poli z místního regionu Bassano del Grappa, nacházející se v blízkosti Marostica a Breganze. Poli používá pro výrobu pouze čerstvé matoliny, které jsou maximálně jeden den staré. Matoliny se umístí do destilačního kotle, kde jsou vystaveny po dobu 3 hodin působení páry. Dnes v palírně stále pracují převážně členové rodiny a značka Jacopo Poli je mnohými odborníky a příznivci grappy považována za vrchol umění v této kategorii. V současném sídle palírny se také nachází Poli Grappa Museum, kde se návštěvník dozví vše o historii grappy, doplněné ilustračními i autentickými fotkami a obrázky. Je možné také absolvovat poznávací tour za tajemstvím výroby.

Hlavní parametry

Značka	Jacopo Poli
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Odrůda	Corvina, Molinara
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Charakter	stařené
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Poli Distillerie S.r.l. Via Marconi, 46 36060 Schiavon (VI) Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.