

Marconi gin 44 Agrumato Jacopo Poli 44%0.7l

» Pálenky » Gin & Jenever



EAN

8014115002493

Kód produktu

GI021508

Když se jalovec setká s výběrem italských citrusových plodů a stoletým mistrovstvím palírny Poli, zrodí se řemeslný gin s živou a nezaměnitelnou chutí: Marconi 44.

Nový gin Marconi 44, získaný z unikátního přírodního nálevu jalovcových bobulí, kůry růžového grapefruitu, citronu, hořkého pomeranče, sladkého pomeranče, semínek kardamomu a koriandru, je koncentrátem slunečního potěšení.

Stejně jako jeho „starší bratři“ Marconi 46 a Marconi 42 je ručně destilován v malých dávkách Jacopem Polim s Crysopea, jeho vakuovým bain marie destilačním přístrojem. Unikátní destilační metoda, která umožňuje destilaci za nízkých teplot, aby se uvolnila veškerá svěžest bylin a intenzita vůní, a tím se dosáhne čisté chuti s dlouhou aromatickou perzistencí.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Marconi gin 44 Agrumato Jacopo Poli 44%0.7l

» Pálenky » Gin & Jenever

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	Gin & Jenever & Genever
Detail	ochucený gin pro méně tradiční zážitky
Alkohol ABV	44,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

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.