






# Vergani

## POLI GRAPPA DI SASSICAIA 50CL

Grappa invecchiata, Poli Jacopo, Grappa, Italien



Geschmack	 Trocken <span style="float: right;">Süß</span>
	 Fruchtig / Weich <span style="float: right;">Würzig / Herb</span>
	 Leicht <span style="float: right;">Schwer / Gehaltvoll</span>
Jahrgang	0
Notizen	Majestätisch wie die Zypressenallee von Bolgheri in Toskana. Grappa, wird geduldig in den unterirdischen Kellereien der Destillerie Poli gereift, mit Dampfdruck destilliert. Sein Aroma erinnert an einen Korb von gerösteten Haselnüssen, Erdnüssen und dunkler Schokolade.
Vinifikation	Handwerkliche Destillation, mit Dampfdruck; in Eichenfässern gereift, in denen zuvor der Sassicaia angebaut wurde.
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alkohol	40 %
Format	50 cl

### POLI JACOPO

Die Destillerie Poli wurde 1898 gegründet und wird heute als Familienbetrieb von den Geschwistern Barbara, Andrea, Giampaolo und Jacopo geführt. Die Destillation erfolgt traditionell diskontinuierlich, was die beste Qualität hervorbringt. Die Ausgangsprodukte sind aber unterschiedlicher Natur, je nach Endprodukt. So gelangt für die klassische Grappa Herstellung der Trester zur Destillation und bei der Linie "Chiara" die ganzen Beeren mit Schale und Fruchtfleisch. Sehenswert ist auch das Grappa-Museum, welches der Destillerie angeschlossen ist und täglich besichtigt werden kann.

<http://www.poligrappa.com>