



ACQUISTATO IL .....

**Grappa Sarpa Oro Di Poli**



**Realizzata con un taglio di vinacce differenti, Sarpa Oro matura lentamente, per anni, nelle cantine di Poli.**

Grappa Polivigtino, ossia realizzata a partire da un taglio di vinacce di uve differenti, Sarpa Oro matura lentamente, per lunghi anni, nelle cantine sotterranee di Poli, acquisendo complessità e profondità grazie alla sosta in barrique di rovere. Racchiude in sé tutta la grande evoluzione del distillato nazionale. Da prodotto popolare a simbolo dell'Italia nel mondo. La materia prima di partenza, principalmente Merlot e Cabernet, viene sapientemente lavorata con cura artigianale. In questo caso vengono utilizzati degli alambicchi in rame, alimentati con delle caldaie a vapore che permettono al Mastro distillatore di dosare alla perfezione il calore, estraendo tutto il buono della materia prima di partenza, senza sacrificare neppure gli aromi più fini. Il suo colore è giallo oro vivace. Al naso è ricca e inebriante. Ricorda un cesto di frutta esotica, con note raffinate di vaniglia, mandorle e nocchie tostate. Non certo una grappa pensata per correggere il caffè, questo distillato prezioso va centellinato in piccoli calici a tulipano. Servita a temperatura ambiente, si sposa benissimo con la classica torta sbrisolona di origine mantovana.

**La Vigna**

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

**Il Vino**

**Tipologia** Grappa

**Provenienza** Veneto

**Uve**

**Gradazione** 40% vol

**Temp. Servizio** 18-20 °

**Quando Berlo** Meditazione

**Abbinamento  
Vinificazione**

**Sensazioni** Profumo: Frutta esotica, cedro, liquirizia, vaniglia. Sapore: Complesso, articolato, avvolgente