



ACQUISTATO IL

Grappa "La Première" Poli



Da vinacce di qualità elevatissima, con distillazione artigianale e maturazione lenta in

Partiamo dalla zona di produzione. Siamo a Schiavon, nel cuore verde del Veneto. E' qui che Poli, una delle distillerie più amate, con ben più di un secolo di storia alle spalle, dato che è stata fondata nel 1898, dà vita a questa Grappa La Première Poli. Grappa sì, anche se potrebbe apparire un po' riduttivo, considerando il suo elegante packaging, oltre, ovviamente, alla qualità intrinseca del prodotto. Le vinacce di partenza sono di qualità elevatissima, in particolare di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot del più rinomato Chateau Premier Grand Cru di Pauillac (Medoc), in Francia. La distillazione, artigianale, avviene in discontinuo, ossia in piccoli lotti, con un antico alambicco completamente di rame. La maturazione avviene in barrique di rovere di Allier e l'assemblaggio finale prevede l'uso di grappe invecchiate da uno a oltre dieci anni. Ne deriva un distillato di grande pregio, caratterizzato da un bel colore ambra. Al naso, frutta rossa matura, miele, marzapane, camomilla, liquirizia e, ovviamente, vaniglia. In bocca, invece, si scopre una grappa piacevolmente complessa, caratterizzata da un sapore decisamente avvolgente.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 46% vol

Temp. Servizio 18/20 °C

Quando Berlo Meditazione

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni Colore ambra. Profumo di frutta rossa matura, miele, marzapane, camomilla, liquirizia, vaniglia. Sapore complesso, maestoso e avvolgente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821