



MEREGALLI FRANCE

BARRIQUE DI POLI SOLERA DI FAMIGLIA – JACOPO POLI

La prestigieuse distillerie Poli est un projet artisanal né en 1898 à Schiavon, près de Bassano del Grappa, au cœur de la région qui a vu naître l'eau-de-vie, la Vénétie. C'est l'histoire de famille Poli, de sa passion pour la Grappa, les produits fruits d'amour et d'expérience. C'est la recherche constante des arômes du fruit, de l'équilibre et de la finesse. La présentation dans d'élégants flacons vient sceller cette philosophie.

La tradition et le but se poursuivent : comprendre et apprécier le travail, la ténacité, mais surtout l'amour contenu dans un distillat. Le bâtiment de la Distillerie, considéré d'intérêt historique par sa structure typique des anciennes habitations rurales de la Vénétie, est ouvert à tous ceux qui souhaitent découvrir la production de la Grappa. L'alambic de Jacopo Poli - chaudières en cuivre comme dans la plus stricte tradition - est un des plus anciens encore en activité.



Eau-de-vie vieillie en caves qui fut distillée pour la première fois par Toni Poli. Une fois le cru de 2000 terminé, la famille Poli a décidé de continuer ce projet en utilisant la méthode « solera » afin de préserver la tradition développée par son créateur.

RÉGION : Vénétie

COMPOSANTS PRINCIPAUX : Marc de cépages historiques de la zone de production.

DISTILLATION : Méthode artisanale avec l'innovant Crysopea, un alambic en cuivre composé de chaudières fonctionnant en cycle discontinu.

COULEUR : Jaune or.

ARÔME : Bouquet de cuir toasté, de vanille, de cacao et de café.

GOÛT : Bouche puissante, harmonieuse et persistante.

CONSERVATION ET CONSOMMATION : Servir frais à 18/20°C dans un verre tulipe. Tenir à l'écart de la lumière dans un lieu frais et sec.

TAUX D'ALCOOL : 55%

