



MEREGALLI FRANCE

PO' DI POLI SECCA – JACOPO POLI

La prestigieuse distillerie Poli est un domaine 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 (le marc) et la distillation de haute tradition en général. 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.

Jacopo Poli distille en chaudières en cuivre des matières fraîches comme dans la plus grande tradition est il est considéré un des meilleurs professionnels et artisans dans les marcs italiens voir du monde.



La Po' di Poli Secca possède le goût fruité très caractéristique de l'harmonieuse cuvée des cépages utilisés, appartenant à la même famille mais dont les origines, la période de vendange et les techniques de vinification diffèrent.

TYPE : Eau-de-vie

RÉGION : Vénétie

COMPOSANTS PRINCIPAUX : Marc de cépages de Merlot.

CARACTÉRISTIQUES : Distillation artisanale grâce à un alambic en cuivre dans des chaudrons à vapeur à cycle discontinu. Le marc est ensuite patiemment élevé dans les caves souterraines de la distillerie dans de petits futs de chêne français.

COULEUR : Transparente.

ARÔME : Herbe fraîche et jacinthe.

GOÛT : Chaleureux, agréable et vif.

CONSERVATION ET CONSOMMATION : A servir entre 10 et 15°C dans un verre tulipe.

TAUX D'ALCOOL : 40%