



Produkttyp: Grappa Volym: 500 ml
Alkoholhalt: 38 % Druva: Glera
Producent/varumärke: Jacopo Poli
Förpackning: Flaska 500 ml

Poli Cleopatra Prosecco Oro

Pris inkl. moms

259,00 kr

Systembolaget nr

305

Beskrivning

Poli Cleopatra Prosecco Oro är en frisk grappa med aromer av blommor, persika, aprikos, banan som harmoniserar fint med toner av vanilj från ekfaten. Grappan är tillverkad på pressade druvrester av den friska Gleradruvan från Valdobbiadene Hills som bidrar till en mycket elegant och finessrik smakalett.

Rekommendation

Serveras rumstempererad som avec eller digestif.

Produktion

Med Cleopatra Grappa Prosecco Oro visar Jacopo Poli ännu en gång att han är en av världens ledande Grappatillverkare. Namnet får oss att tänka på den egyptiska drottningen men det är alkemisten Cleopatra som Poli hyllar med denna Grappa. Alkemisten Cleopatra skapade i det forntida Egypten världens första destilleringsapparat, tänkt att destillera den mest ädla metallen – guld. Hon kallade den Crysosopea från grekiskans ord chrysos (guld) och poirò (to make). Efter år av forskning, många timmar på museum och enorm passion för destillat i allmänhet och Grappa i synnerhet föddes så på 2000-talet en ny Crysosopea - Poli Crysosopea bain-marie vacuum still, idag världens mest innovativa vakuumdestilleringspanna i bruk. Den främsta fördelen med vakuumdestillering är att koktemperaturen blir väsentligt lägre och detta gör att destillatet får mer karaktär av råvaran med toner av frukt och blommighet som vid normal koktemperatur försvinner. Poli Cleopatra Prosecco Oro har destillerats i denna panna och sedan lagrats i ett år på franska ekfat för att fullkomliggöra strukturen.

Kul att veta

Destilleriet är helt familjeägt och ligger i Schiavon nära Bassano del Grappa i hjärtat av Veneto. Bassano anses allmänt som centrum för grappatillverkningen i Italien. Destillationstraditionen startades av Titta Poli som egentligen tillverkade stråhattar men vars sanna passion var grappa. Han byggde en liten olaglig destillationsapparat som han monterade på en kärre med vilken han åkte runt hos vin-bönderna och destillerade deras pressrester. Hans son Giobatta övertog sin fars passion och byggde ett destilleri genom att bygga om ett lokomotivs ångmaskin. Han var för övrigt mycket öppen för moderna uppfinningar och var den första personen på flera mils omkrets som ägde en bil och hans telefonnummer var 2 (nr 1 tillhörde det lokala telefoniföretaget). Hans son Tony tog över verksamheten och utvecklade och förbättrade destillationen ytterligare. Han byggde ny destillationsanläggning vilken är den som fortfarande används av hans son Jacopo Poli som i dag driver företaget. Den grundläggande idén hos familjen Poli är att bara använda helt färska pressrester, att omedelbart destillera råmaterialet, att till fullo behärska och använda den traditionella destillationsanläggningen, att arbeta med konsekvens och passion och att alltid respektera destillatet och kunden. Destillerie Poli säger själva att det enda som behövs för att göra bra grappa är färska pressrester och hundra års efaerhet.

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se