

Sarpa di Poli "Big Mama", 3 liter



Produkttyp: Grappa Volym:

Alkoholhalt: 40 %

Producent/varumärke: Jacopo Poli

Förpackning: Flaska större än 1000 ml

Veganvänlig

Beskrivning

Generös och fruktig doft med toner av päron och banan, halm samt lätt aromatiska inslag. Aromatisk och eldig smak med välbalanserad alkohol och lång eftersmak.

Rekommendation

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 kärra 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.

Produktion

Sarpa di Poli har destillerats av pressrester av Merlot och Cabernet Sauvignon som odlats vid Breganze Hills i Venetien. Poli använder enbart färska pressrester som direkt efter pressningen körs till fabriken där de omgående destilleras. Genom att direkt destillera pressresterna erhåller man en mycket aromatisk grappa helt utan oxiderade toner. De vintillverkare som anlitas som leverantörer av druvor är noga utvalda. Destillationen sker med traditionell ångdestillering från mitten av september till början av november. Man använder en antik anläggning där pannorna är tillverkade i koppar och är en av få i sitt slag i Italien. Varje omgång tar cirka tre timmar att destillera. Grappan har efter destilleringen en alkoholhalt på 75% som då blandas ned med destillerat vatten till 40%. Grappan lagrades 6 månader på ståltankar innan kylstabilisering, filtrering och buteljering.

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 kärra 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