

Poli Distillerie

POLI BARRIQUE SOLERA DI FAMIGLIA

NOTE GENERALI

Tipologia Grappa

Zona produttiva Schiavon

Botaniche Vinaccia da cuvée di vitigni rossi tipici della zona

Invecchiamento Metodo Solera, un sistema di invecchiamento che permette di fondere in un blend armonioso diverse annate mano a mano che il tempo passa. La Solera di Famiglia è stata costituita a partire dal 2001, mettendo da parte ogni anno 7 barrique di Grappa fino al 2014, portando così a 98 il numero di barrique dedicate a questo distillato

Gradazione alcolica 55% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra

Profumo Legno tostato, vaniglia, cacao e caffè

Sapore Persistente, potente e aromatico

Servizio In un bicchiere a tulipano, a 18/20 °C



SCHIAVON / VENETO



POLI
1898



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,
DIRASPALE, VITIGNI VENETI



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Spirits S.p.a.


MEREGALLI
Spirits

powered by
 **GRUPPO MEREGALLI**