

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 Persistete, potente e aromatico

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



SCHIAVON / VENETO

POLI
1898



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI

