



AMOROSA DI DICEMBRE - GRAPPA DI TORCOLATO

CHF 73.00 inkl. MwSt.

Poli Distillerie SRL

Region: Veneto
Kategorie: Grappa
Alkohol: 40 % vol
Flaschengrösse: 50 cl
Basis: **Trauben Vespaiolo**



SKU: 040176A-1-1-1-2

Kategorien: [Grappa](#), [Poli Distillerie SRL](#), [Spirituosen](#), [Veneto - Venetien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Destillerie Poli wurde 1898 in Schiavon in der Gemeinde Bassano del Grappa gegründet. Bis heute produziert das Unternehmen, das auch nach mehr als einem Jahrhundert in Familienhand ist, verschiedene Destillate. Hierbei werden traditionelle, aber auch modernste Technologien eingesetzt, um das Optimum aus den vorhandenen Rohstoffen zu erhalten.

Dies gilt insbesondere auch für den Amoro di Dicembre Grappa. Wer einen aussergewöhnlichen, hoch aromatischen und fruchtigen Grappa sucht, ist mit diesem aussergewöhnlichen und stark limitierten Brand sehr gut bedient.

Als Ausgangsmaterial dient der Trester der Vespaiolo Traube, welche zur Produktion des legendären Süssweins Torcolato verwendet werden. Der Torcolato bzw. Breganze Torcolato, ist ein DOC Wein, der nicht weit von der Destillerie Poli in der Provinz Vicenza hergestellt wird. Die Trauben werden nach der Ernte im September mit Hilfe einer Schnur zu langen Spirale/Zöpfen (Italienisch: torciliati für verdreht) gebunden werden. Aufgehängt in einem gut belüfteten Raum, verdunstet das Wasser in den Trauben, der Zucker in den Traubenbeeren konzentriert sich auf. Im Dezember werden diese rosinierten Trauben dann schonend gepresst und der zuckersüsse Traubenmost fermentiert.

Aus dem hierbei anfallenden Traubentrester produziert Poli durch schonende Wasserdampfdestillation diesen aussergewöhnlichen Grappa.

Degustation

In der Nase rosinierte Trauben, Pflaumen, Aprikosen und Feigen. Am Gaumen weich, vielschichtig, und eine enorme Bandbreite unterschiedlicher Früchte. Auch im Abgang sehr fruchtig und enorm lange. Ein bezaubernder Grappa der idealerweise bei einer Temperatur zwischen 10 und 15 °C genossen werden sollte.