



Grappa di Vespaiolo

La qualité de la Grappa dépend de 3 facteurs principaux : le type d'alambic, le style du distillateur et la qualité du marc. Jacopo Poli insiste beaucoup pour que ces 3 facteurs soient toujours maximisés dans la production de ses Grappas. La Grappa provient d'une matière première solide : le marc (peaux et pépins de raisin).

Région : Vénétie

Cépage : 100% Vespaiolo provenant des collines de Breganze (Vénétie)

Distillation : Le marc est distillé dans des alambics constitués de petits chaudrons de cuivre à cycle de vapeur discontinu (artisanal). On obtient un distillat à environ 75% d'alcool. L'ajout d'eau distillée permet de baisser le taux d'alcool à 40%. La grappa sera ensuite réfrigérée, filtrée et finalement embouteillée

Dégustation : Des arômes de pomme, de miel, de figue et de lilas en éclosion. Présente un goût à la fois plaisant, délicat et élégant.

Service : Garder à l'abri de la lumière dans une pièce fraîche et sèche où le taux d'humidité est bas. Servir à une température de 10°-15°C dans un verre en forme de tulipe. Servir frais, mais non froid.

Code SAQ : 540971 – 500 ml

Prix : 107,50\$

Prix licencié : 93,50\$

UVC : 6

P O L I
D A L 1 8 9 8
G R A P P A I O L I

Jacopo Poli

