

005095

GRAPPA BARILI DI SASSICAIA

 **Jacopo Poli**

 **Italien**
Venetien

POLI
1898

ARTIKELBESCHREIBUNG

Aus dem Trester der Cabernet-Trauben für den legendären Sassicaia destilliert Jacopo Poli diesen vollmundigen und hocheleganten Grappa di Sassicaia. Vier Jahre reift der Grappa in französischen Barriques und ein weiteres halbes in alten Sassicaia Fässern – für noch mehr Kraft und feine Würze.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp Grappa

Gebinde 6 / 0.500 l

Verschluss Poli-Verschluss

EAN Flasche / EAN Karton 8014115001090
8014115011099

ANALYSE

Alkoholgehalt 40.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer Poli Distillerie S.r.l.
36060 Schiavon
IT



WEINBEREITUNG

Grappa di Sassicaia ist das exklusive Produkt der Zusammenarbeit von Marchese Nicoló Incisa della Rocchetta und Jacopo Poli - ein einzigartiger Grappa, gebrannt aus dem Trester der Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc-Trauben für den großen Sassicaia der Tenuta San Guido. Nach der etwa zweiwöchigen Maischegärung im Edelstahltank werden die Trauben sanft gepresst und Beerenhäute und Kerne sofort zur Destillation in die Kupferkessel gelegt.

Jacopo Poli brennt den tropffrischen Trester nach dem diskontinuierlichen Verfahren. Das heißt, nach der recht aufwendigen, traditionellen Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester zu entnehmen und durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferbrennkessel erhitzt, das Ethanol, der Weingeist, steigt in die Kühltülle auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke.

Hier ist nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des grappaiole, des Grappa-Brennmeisters gefragt, der mit viel Fingerspitzengefühl Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das edle Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen bewahrt. Der junge Grappa wird nun zunächst für etwa vier Jahre in 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche, danach für ein weiteres Jahr in alte Sassicaia-Fässer zur Reife gelegt, um hier die unvergleichlich elegante Struktur und warme Würze des Grappa di Sassicaia zu entfalten.

Durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser bringt Poli den Hochprozentiger währenddessen ganz allmählich von gut 75 % vol. auf moderate 40 % vol. Alkohol. Danach kühlt er ihn rund 48 Stunden lang auf -6 °C herunter und füllt ihn nur sanft filtriert als Grappa di Sassicaia auf die Flaschen.

PRODUZENTEN-INFO

Der Grappa ist von der Geschichte, Kultur und Stil her absolut italienisch. Seit vier Generationen gibt die Familie Poli Wissen, Kunst und Leidenschaft für die Destillation an ihre Nachfolger weiter. Die im modernen Stil und mit handwerklichem Geschick hergestellten Destillate, zeichnen sich durch das ausgesuchte Gleichgewicht von Charakter und Eleganz aus.

Die Leidenschaft für den Grappa brennt seit Generationen in den Herzen der Polis. Schon 1898 hatte Urgroßvater Giobatta Titta Poli, heimlich einen kleinen Destillierapparat gebaut, auf einen Handkarren montiert, und war damit von Haus zu Haus gezogen, um Trester zu brennen. Großvater Giovanni nahm das geistige Erbe auf, verwendete allerdings für seinen Brennapparat die umgebaute Dampfmaschine einer Lokomotive. Vater Toni orientiert sich wieder an Titta und konstruierte 1956 die zweite Poli-Brennanlage aus vier Kupferkesseln, der schließlich sein Sohn Jacopo 1983 eine dritte hinzufügte.

Heute sind in der Poli Destillerie fünf diskontinuierliche Brennanlagen in Betrieb: drei aus je vier Kupferbrennkesseln für Wasserdampf (von Titta, Toni und Jacopo) sowie zwei Anlagen mit Wasserbad-Brennkesseln, von denen die eine unter Druck, die andere im Vakuum destilliert. Jacopo Poli: "Es ist einfach, guten Grappa zu destillieren: man braucht nur frischen Trester und hundert Jahre Erfahrung!"