

006002

## CLEOPATRA AMARONE ORO

 Jacopo Poli

 Italien  
Venetien

**POLI**  
**1898**



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Grappa wurde fast ein Jahr im französischen Eichenfass verfeinert. Zur Herstellung wird Trester von Corvina, Rondinella und Molinara von Valpolicella verwendet. Er besitzt ein intensives und offenes Aroma nach roten Beeren, Trockenobst und Gewürzen. Am Gaumen entschieden, harmonisch und nachhaltig, mit einer angenehmen Röstnote.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Gärung im Barrique

### ARTIKELDATEN

Spirituosentyp Grappa

Gebinde 6 / 0.700 l

Verschluss Poli-Verschluss

EAN Flasche / EAN Karton  
8014115001267  
8014115011266

### 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

Möglichst tropffrisch, sozusagen direkt von der Kelter, wird der Trester in die Poli Distillerie geliefert und hier im "Crysopea" gebrannt: ein dem antiken Vorbild des ägyptischen Alchimisten Cleopatra nachempfunderer Wasserbad-Alambic, der mit Vakuum arbeitet.

Wie im traditionellen Kupferbrennkessel, doch noch sanfter und schonender, wird der Grappa im "Crysopea" nach dem diskontinuierlichen Verfahren gebrannt. Diese heute nur noch selten praktizierte, weil extrem arbeitsintensive Methode verlangt, dass die Destillation nach jedem Brennvorgang gestoppt wird, um den verbrauchten Trester zu entfernen und durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird erhitzt, der Alkohol (der einen niedrigeren Siedepunkt hat) steigt auf in die Kühlschlange, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke.

Hier zeigt nun der erfahrene Brennmeister sein wahres Können und Talent. Mit viel Feingefühl kappt er Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) und bewahrt allein den edlen Mittellauf, das Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen für seinen "goldenen" Grappa. Weil das frische Destillat zunächst noch gut 75 % vol. Alkohol enthält, muss es durch die wiederholte vorsichtige Zugabe destillierten Wassers allmählich auf moderate 40 % vol. Alkohol gebracht werden. Eine kurze Reifezeit in Eichenholzfässern rundet die Struktur des Grappas weich und harmonisch ab, bevor ihn Poli auf die Flaschen füllt.

## 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!"