



006005

AIRONE ROSSO APERITIVO



Jacopo Poli



Italien
Venetien



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der herbwürzige Aperitivo wird nach alter, weit über siebzigjähriger Rezeptur der Familie Poli aus Wermut und einem aromatischen Aufguss, von in Grappa mazerierten Kräuterpflanzen und Gewürzen, bereitet. Genießen Sie ihn pur, auf Eis oder klassisch italienisch als „Sprizz“ mit Weißwein und Mineralwasser!

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	sonstige
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Poli-Verschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8014115000666 8014115001663

ANALYSE

Alkoholgehalt	17.0 %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

Der herbwürzige Airone Rosso wird nach alter, weit über siebzigjähriger Rezeptur der Familie Poli bereitet. Aus Wermut und einem aromatischen Aufguss von in Grappa mazerierten Kräuterpflanzen und Gewürzen, wie Wermutkraut, Tausendgüldenkraut, Thymian, Majoran, Salbei, Kamille, Nelken, Koriander, Enzian, Engelwurz, Kalmus, Chinarinde und Orangenschalen.

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!"