

006073

BRANDY ITALIANO 3 JAHRE

 Jacopo Poli

 Italien
Venetien

POLI
1898



ARTIKELBESCHREIBUNG

Sanfter Weinbrand aus den sonnenverwöhnten Trebbiano-Trauben der DOC Soave. Nach drei Jahren Reife in französischer Allier-Eiche verführt er mit warmen Aromen von geröstetem Kaffee, Muskat und Vanille. Würzig und unverfälscht.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung	im Barrique 36 Monate
---------	-----------------------

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Brandy
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Poli-Verschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8014115000550 8014115001557

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

Für seinen drei Jahre gereiften Brandy Italiano brennt Jacopo Poli Trebbiano-Wein aus dem venezianischen Anbaugebiet Soave. Die weiße Rebsorte Trebbiano spielt auch im französischen Cognac, hier allerdings unter dem Namen Ugni blanc, eine bedeutende Rolle für die Herstellung edler Weinbrände. In der Poli Destillerie wird der Wein nach dem traditionellen, diskontinuierlichen Verfahren im Kupferbrennkessel gebrannt. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang gestoppt, der verbrauchte Brennstoff entnommen, durch frischen ersetzt und erst dann der nächste Brennvorgang gestartet wird. Der Wein wird im Kupferbrennkessel erhitzt bis der Weingeist (das Ethanol) verdampft, in die Kühlschlange aufsteigt, kondensiert und als Brand in eine Probeglocke abfließt. Hier ist nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des 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. Zu seiner Vollendung wird der hochprozentige Weinbrand für drei Jahre in Barriques aus französischer Allier-Eiche gelegt und durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser nach und nach auf moderate 40 % vol. Alkohol gebracht. Nach der Reife lässt Poli ihn auf -6 °C herunterkühlen und füllt ihn nur sanft filtriert als Brandy Italiano 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!"