

009042

UVAVIVA ITALIANA DI POLI
 **Jacopo Poli**
 **Italien**
Venetien


**ARTIKELBESCHREIBUNG**

UvaViva Italiana ist ein aromatischer Traubenbrand in traditionellem Wasserbad destilliert. Elegant und leicht wie eine Balletttänzerin. Sein Aroma erinnert an einen Korb von weißen Trauben, Äpfeln, Aprikosen, Birnen und Orangenblüten.

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Grappa
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Poli-Verschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8014115000277 8014115001274

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 Polis fruchtig aromatischen Traubenbrand UvaViva Italiana werden die saftig süßen Malvasia und Muscat Blanc-Trauben aus den venezianischen Colli Euganei zunächst bei kontrollierten Temperaturen im Edelstahltank vergoren und danach Wein und Trauben zusammen in den alten Kupferbrennkessel der Poli Destillerie gegeben, um hier nach traditionellem, diskontinuierlichem Verfahren gebrannt zu werden. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang gestoppt, der verbrauchte Brennstoff ausgetauscht und erst dann der nächste Brennvorgang gestartet wird. Wein und fermentierte Trauben werden im Kupferkessel erhitzt bis der Weingeist (das Ethanol) verdampft, in die Kühlschlange aufsteigt, kondensiert und als Brand in eine Probeglocke abfließt. Hier zeigt sich nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters, 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. Das frische Destillat enthält zunächst noch gut 75 % vol. Alkohol und muss durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser sehr behutsam auf moderate 40 % vol. Alkohol gebracht werden. Jacopo Poli lässt seinen UvaViva Italiana Traubenbrand mindestens sechs Monate lang im Edelstahltank ruhen, bevor er ihn schließlich auf -6 °C herunterkühlt und nur sanft filtriert 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!"