

016082

POLI MARCONI 44 GIN



Jacopo Poli



Italien



ARTIKELBESCHREIBUNG

MARCONI 44
in der Nase überraschen die lebhaften Zitrusnoten von Rosa Grapefruit und süßlicher Orange.
Am Gaumen verleiht die Zitrone unglaubliche Frische, der Wacholder und die Bitterorange hingegen tiefe Intensität;
Die retronasale Aromawahrnehmungen kitzeln den Gaumen mit Noten von Kardamom und Koriander.



ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Gin
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Poli-Verschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8014115002493 18014115002490

ANALYSE

Alkoholgehalt	44.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Poli Distillerie S.r.l. 36060 Schiavon IT



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!"