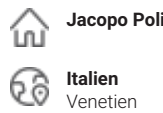


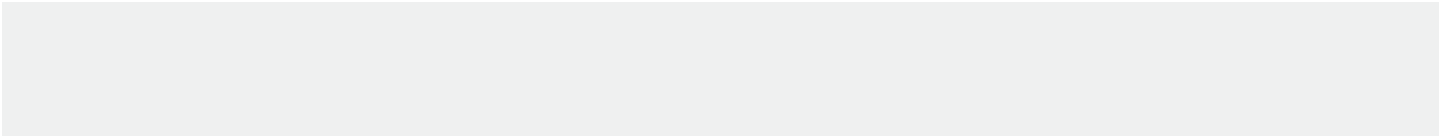
016185

SARPA BARRIQUE DI POLI "BABY"



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: warm glänzendes Gold
Duft: nach exotischen Früchten und Zitrone, Lakritz und feiner Vanille
Geschmack: am Gaumen traumhaft mild mit weicher Fülle und warmen Würzaromen



ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Grappa
Gebinde	12 / 0.100 l
Verschluss	Poli-Verschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8014115000987 8014115000987

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

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



WEINBEREITUNG

Sarpa bedeutet im venezianischen Dialekt Trester. Während aber dieser Name bei Polis Sarpa noch einen kraftvollen und etwas burschikosen Tresterbrand bezeichnet, entwickelt sich daraus während einer langen

Reife in französischen Barriques der unglaublich milde und warmwürzige Sarpa Riserva di Poli. Doch zunächst wird, wie beim jungen Sarpa, der Trester von Merlot und Cabernet Sauvignon Trauben aus dem Veneto noch tropffrisch in die Poli Destillerie geliefert und hier traditionell nach dem diskontinuierlichen

Verfahren im alten Kupferbrennkessel gebrannt. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferkessel erhitzt, das Ethanol, der Weingeist, steigt in die Kühltülle auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke. Hier zeigt sich nun die ganze Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters, der mit viel Feingefühl Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das edle Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen bewahrt. Dieses wird vorsichtig in die 225-Liter-Barriques aus französischer Allier-Eiche gelegt, in denen sich der Brand während einer gut vierjährigen Reifezeit zu Sarpa Riserva di Poli mit seiner charakteristischen weichen Fülle und warmen Würze entfaltet. Der nun immer noch hochprozentige Brand wird schließlich durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser ganz allmählich auf moderate 40 % vol. Alkohol gebracht und nur sanft filtriert auf die Flaschen gefüllt.

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!"