

Grappa elevata in legno "Barili di Rhum" - Jacopo Poli



**TIPOLOGIA**

Grappa elevata in legno in barili di Rhum

**PROVENIENZA**

Veneto

**MATERIA PRIMA**

Vinaccia di una cuvée di vitigni a bacca neutra

**DISTILLAZIONE**

Avviene con metodo discontinuo impiegando l'alambicco in rame con caldaiette di vapore

**INVECCHIAMENTO**

Dopo 2 anni di maturazione in barrique ha subito l'elevazione per 6 mesi in botti che hanno precedentemente ospitato Rhum (o Rum). Il Rhum in questione è un Agricole della Martinica, il noto Clément. Jacopo Poli ha personalmente selezionato alcuni botti che in precedenza contenevano un Trex Vieux Rhum Agricole del 1976 ed ora, nelle cantine di Schiavon, vengono impiegate per l'elevazione di questa grappa.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

- Colore: Giallo oro con riflessi ambrati
- Profumo: Al naso con sentori di frutta fresca esotica: mango e ananas su tutto. Si percepiscono profumi di liquirizia, biscotti e crema pasticcera
- Gusto: Pulito, equilibrato con note di legno fresco.