

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



TIPOLOGIA

Grappa elevata in legno in barili di Porto

PROVENIENZA

Veneto

MATERIA PRIMA

Vinaccia da cuvée di vitigni a bacca neutra

DISTILLAZIONE

Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame con caldaie a vapore a ciclo discontinuo

INVECCHIAMENTO

Viene elevata per due anni in barriques e lasciata maturare per altri sei mesi, in questo caso in barili di Porto Colheita 1991 Niepoort.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Ambra dorata
- Profumo: Ha sentori delicati e penetranti nel contempo, che ricordano la frutta dolce e matura, la frutta sciropata, le more, i ribes e le ciliegie
- Gusto: Amabile, complesso e ampio, ha un buon corpo e un retrogusto lungo, che lascia spazio al ritorno dei sentori di frutta secca tostata, noci e nocciole.