

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



TIPOLOGIA

Grappa elevata in legno in barili di Torcolato

PROVENIENZA

Veneto

MATERIA PRIMA

Vinacce ottenute da uve passite di Vespaiole e Tocai

DISTILLAZIONE

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

INVECCHIAMENTO

La Grappa elevata in barili di Torcolato è stata la prima grappa della distilleria Jacopo Poli a essere elevata in barili, dove matura per un periodo di ben tre anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Ambrato
- Profumo: Al naso arrivano sentori di uva passa, fichi secchi e albicocca.
- Gusto: È dolce, ampia e rotonda e regala sapori vanigliati e di cacao. La persistenza è buona, con sfumature mielate.