

Brandy Italiano di Poli – Jacopo Poli



TIPOLOGIA

Brandy

PROVENIENZA

Veneto

MATERIA PRIMA

Uve largamente coltivate in Veneto, quelle di Trebbiano di Soave

DISTILLAZIONE

Artigianale, utilizzando "Athamor", l'alambicco di concezione classica realizzato da Poli che opera a bagnomaria con un ciclo discontinuo. Questo alambicco permette un riscaldamento dolce e omogeneo, fondamentale per estrarre le qualità aromatiche del vino. Al termine del processo produttivo, il Brandy viene trasferito in botti di rovere, dove riposa per circa 36 mesi: a questo punto è pronto per venire imbottigliato e immesso in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Giallo ambrato intenso e luminoso
- Profumo: Ricco, avvolgente e speziato, con sentori di caffè, vaniglia, spezie dolci e rovere tostato
- Gusto: Caldo, morbido, rotondo, vellutato e piacevolmente boisé.