



Un viaggio,
un viso,
una proposta,
un sorriso.

Sono nate
così queste
collaborazioni
con marchi
prestigiosi
dando origine
a Grappe dalle
sensazioni
aromatiche
differenti e
intriganti:
frutta rossa,
frutta secca,
frutta esotica,
frutta candita.

Tipo di distillato

GRAPPE

Nome	BARILI DI PORTO	BARILI DI SHERRY PX	BARILI DI RHUM	BARILI DI SAUTERNES
Categoria	Grappa elevata 2 anni in barrique + 6 mesi in barili di Porto Niepoort.	Grappa elevata 2 anni in barrique + 6 mesi in barili di Sherry PX Williams & Humbert.	Grappa elevata 2 anni in barrique + 6 mesi in barili di Rhum Clement.	Grappa elevata 2 anni in barrique + 6 mesi in barili di Sauternes Chateau Rieussec.
Materia prima	Vinaccia da cuvée di vitigni a bacca neutra.	Vinaccia da cuvée di vitigni a bacca neutra.	Vinaccia da cuvée di vitigni a bacca neutra.	Vinaccia da cuvée di vitigni a bacca neutra.
Aroma	Frutta dolce e matura, frutta sciroppata, nota armonica di legno.	Frutta secca, cioccolato al latte, crema mou, uva passa, miele.	Frutta esotica, liquirizia, biscotti, crema pasticcera.	Frutta matura, miele di acacia, biscotteria, nota armonica di legno.
Gusto	Amabile, complesso e ampio.	Legno tostato, gradevole e persistente.	Pulito, equilibrato con note di legno fresco.	Rotondo, complesso e ampio.
Servizio % Alc. ML	18/20°C 40% alc./vol. 500 ml	18/20°C 40% alc./vol. 500 ml	18/20°C 40% alc./vol. 500 ml	18/20°C 40% alc./vol. 500 ml
Riferimento POLI-CROMIA				



Linea

Jacopo Poli