
GRAPPA

ELEVATA IN BARILI DI

SASSICAIA



TENUTA SAN GUIDO

&

JACOPO POLI

Lo spirito del progetto

la Natura e l'Uomo

Terra ed Aria si fondono nella vite, che in sintesi mirabile produce l'uva da cui l'Uomo saprà ricavare il Vino.

Fuoco ed Acqua per distillare la vinaccia, da cui l'Uomo saprà ricavare la Grappa.

Dai quattro elementi della natura l'Uomo ha estratto il quinto, la Quinta Essenza.

la Grappa

La Grappa nasce quindi dalla volontà, propria dell'Uomo, di utilizzare ogni bene offerto dalla natura.

il ciclo della vita

L'utilizzo di ciò che rimane dalla vinificazione dell'uva rientra nel ciclo naturale della vita - nascita, crescita, consumazione e morte - dove nulla è sprecato.

la dieta mediterranea

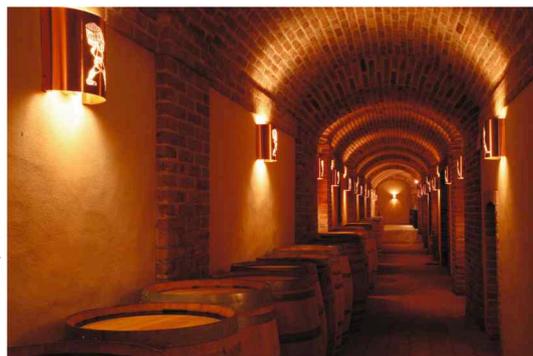
Inoltre la Grappa appartiene a pieno titolo, insieme al Vino e all'Olio, al tritico che irroro la dieta mediterranea, il più antico e il più moderno criterio di alimentazione.

il vino e la grappa

Il Vino e la Grappa derivano entrambi dall'uva. Questa origine comune è la ragione della loro profonda affinità.

Il Vino e la Grappa sono entrambi testimoni silenziosi di valori fondamentali, quali la purezza delle cose semplici, l'amicizia, la sincerità.

Niccolò Incisa della Rocchetta e Jacopo Poli (1993).



Poli Cantine / Cellars.

The Spirit of the Project

Nature and Man

Earth and Air blend in the vine, in an amazing process, to produce the grape from which Man makes Wine.

Fire and Water are used to distil the marc, from which Man extracts Grappa.

Man has combined the four elements and distilled them into the fifth element: the "quinta essentia", perfection itself.

the Grappa

Grappa is exclusively the Italian aquavite obtained through distillation of the marc. Grappa is the result of man's desire to use all the goodness offered by nature.

the life cycle

The use of what remains of the grape after the wine-making process is part of life's natural cycle - birth, growth, consumption and death - where nothing is wasted.

the Mediterranean diet

Moreover, Grappa, together with Wine and Oil, has taken its rightful place among three of the most typical elements of a Mediterranean diet, the oldest and one of the most popular today.

wine and grappa

The great affinity between Wine and Grappa stems from their shared origin: the grape.

Wine and Grappa are the embodiment of the fundamental values of life, such as the purity of simple things, friendship and sincerity.



Il frutto del progetto

la vinaccia

La materia prima di questo distillato è la vinaccia proveniente da uve dall'aroma intenso e aristocratico, fra cui il cabernet franc e il cabernet sauvignon.

i criteri per la qualità

I vigneti della tenuta San Guido godono di clima e terreno favorevoli, le uve sono vinificate con pressatura soffice e rimangono a macerare a lungo a contatto con il mosto. La vinaccia, fresca e sana, giunge in distilleria ancora grondante di vino, e viene distillata immediatamente con un lento e dolce alambicco discontinuo.

la distillazione

Una Grappa di pregio non può prescindere da un elevato valore artigianale. Sarà pertanto il risultato di un processo di distillazione attento e scrupoloso.

l'alambicco

L'alambicco delle Distillerie Poli è fra i più antichi ancora in funzione in Italia: è composto da caldaiette completamente in rame; funziona a vapore e il ciclo di lavorazione è discontinuo: le vinacce vengono caricate nelle caldaiette e distilliamo (si fa la cosiddetta "cotta"); dopo circa tre ore, esaurita la materia prima, si scaricano le caldaiette, che vengono riempite di nuovo con vinacce fresche, pronte per un'altra cotta. È stato scelto di scartare abbondantemente le frazioni di testa e di coda, perchè il cuore della Grappa potesse racchiudere in perfetta sintesi gli aromi primari della vinaccia da cui deriva.

l'invecchiamento

Solo dopo un'elevazione in legno per quattro anni e una successiva finitura in barili di Sassicaia, si procede all'imbottigliamento di questa Grappa dall'elevato valore organolettico che, in sintonia con il vino di origine, è caratterizzata da un ricercato equilibrio di carattere ed eleganza.

L'essenza del progetto

la famiglia Incisa della Rocchetta

Ci sono delle famiglie produttrici di vini che fanno parte a pieno titolo della storia dell'enologia.

La famiglia Incisa della Rocchetta, con il suo vino Sassicaia, è il simbolo dell'Italia vitivinicola.

la famiglia Poli

La famiglia Poli è impegnata da molti anni nella rivalutazione culturale del più italiano dei distillati ed è in questo contesto che si inserisce il progetto di distillare una Grappa che rappresenti lo spirito di un grande Vino, creando così un armonioso equilibrio fra il prodotto della Natura e il prodotto dell'Opera umana.

due famiglie

L'incontro delle strade di due famiglie che si uniscono per realizzare insieme un progetto di partnership produttiva, è stato molto apprezzato dagli estimatori della Grappa in Italia e all'estero che sempre più prediligono le acquaviti connotate da una definita personalità.

unicità

Abbiamo voluto coniugare la storia di due famiglie, due passioni, due competenze, creando un prodotto nuovo, primo e unico nel suo genere, capace di fondere in sé tradizioni e culture centenarie.



San Guido - Bolgheri



Poli Distillerie - Schiavon

The Essence of the Project

the Incisa della Rocchetta family

There are wine-producing families that have a rightful claim to being part of the history of wine-making.

The Incisa della Rocchetta family, with its wine Sassicaia, symbolises wine-growing in Italy.

the Poli family

The Poli family has been actively involved in the cultural promotion of this distillate for many years. It was from this premise that the project to distil a Grappa which represents the spirit of a great wine was born, thus creating a balance between the produce of nature and the product of human efforts.

two families

The coming together of the paths of two families that joined in order to fulfill a project of productive partnership, has been highly appreciated by the Grappa connoisseurs in Italy and abroad that more and more prefer distillates connoted by a defined personality.

uniqueness

The objective is to unite the histories, the passions and the expertise of the two families to create a new product, the first and only one of its kind, which encapsulates centuries of culture and traditions.



The Fruit of the Project

the marc

The raw material in this distillate is the marc that comes from grapes with an intense and aristocratic aroma, amongst which cabernet franc and cabernet sauvignon.

the quality criteria

The grapes from the San Guido Estate vineyards enjoy a favourable climate and soil and, after pressing, are allowed to soak for a long time with the must.

The marc, fresh and in perfect condition, reaches the distillery still dripping with wine and is distilled immediately, using a slow and gentle discontinuous still.

distillation

For a premium Grappa the artisan's skills are needed, and so the final product is the result of a slow and careful distillation process.

the still

The still of the Poli Distilleries is one of the oldest still operating in Italy. It consists of steam-driven copper cauldrons, as in centuries gone by. The distillation cycle is discontinuous: this means that the marc is put into the cauldrons and distilled using steam, to make the so-called "cotta", the stew; after about three hours, once the raw material has been consumed, the cauldrons are unloaded and the cycle begins again. The "head" and "tail" (the result of the first and last stages of distillation) must be eliminated so that the heart of the Grappa embodies the primary aromas of the marc from which it is derived.

the aging

Only after leaving it to mature for four years and a further finish in Sassicaia barrels, the Grappa can be bottled. It has a high organoleptic value and is instantly recognisable from its skillful blend of character and elegance.



Grappa millesimata da vinacce dall'aroma complesso e aristocratico distillate a vapore in piccoli lotti, elevata nei barili di rovere in cui è stato precedentemente affinato il vino Sassicaia.

Single vintage Grappa from marc with an intense and aristocratic aroma distilled in small batches by means of steam, finished in the oak barrels in which the Sassicaia wine was previously refined.



40% ALC./VOL. - 500 ML - PRODUCT OF ITALY

POLI
DAL 1898
GRAPPAIOLI

Distilleria artigianale fondata nel 1898 a Schiavon, vicino a Bassano del Grappa (Veneto), nella zona più rinomata per la produzione della Grappa. Poli distilla con un antico alambicco in rame composto da caldaiette a vapore a ciclo discontinuo (metodo artigianale).

Artisan distillery founded in 1898 in Schiavon, near Bassano del Grappa, in the heart of Veneto, the most renowned Italian region for Grappa production. Poli distills with an ancient pot-still consisting of copper cauldrons working at discontinuous cycle (artisan method).

WWW.POLIGRAPPA.COM
