







Diese Linie mit Jahrgangsbränden, die 1983 ins Leben gerufen wurde, hat sich zu einem zeitlosen Klassiker entwickelt. Jeder Faktor, der auf die Produktqualität Einfluss hat, wurde optimiert. Hochwertiges, 'geistreiches' Ausgangsmaterial.

Destillatsorte	GRAPPE		TRAUBENBRÄNDE	WEINBRÄNDE
Name	AMOROSA DI SETTEMBRE (VESPAIOLO)	AMOROSA DI DICEMBRE (TORCOLATO)	CHIARA DI MOSCATO	JACOPO POLI ARZENTE
Kategorie	Ein junger, Jahrgangsgrappa	Ein junger Grappa, aus verspäteter Destillation gewonnen, Jahrgangsgrappa	Aromatischer Traubenbrand aus nur einer Rebsorte, Jahrgangsbrand	Weinbrand, 10 Jahre im Eichenfass gereift, Jahrgangsbrand
Rohstoff	Trester von Vespaiole-Trauben aus Breganze (Venetien)	Trester von getrockneten Vespaiole Trauben des Torcolato-Wein	Weißer Moscato-Trauben aus den Euganean Hügeln (Venetien)	Trebbiano di Soave Wein (Venetien)
Aroma	Blühende Glyzinien, Apfel, Feigen, Honig	Exotische Früchte, Trockenobst, Rosinen	Blumen (Rose und Magnolie), Kräuter (Salbei)	Caramel-Creme, Tee, Trockenobst (Nuss), Heu
Geschmack	Lieblich, elegant und sanft	Weich, tiefgründig und raffiniert	Lieblich mit einem leichten Anklang von Zitrusfrüchten	Vollmundig, harmonisch und aristokratisch
Serviertemp. % Alc. ML	Kühl servieren 40% alc./vol 500 ml / 1500 ml	Kühl servieren 40% alc./vol 500 ml / 1500 ml	Kühl servieren 40% alc./vol 500 ml / 1500 ml	18/20°C 40% alc./vol 500 ml / 1500 ml
POLI-CHROMIE Farbsymbole	 AMOROSA DI SETTEMBRE	 AMOROSA DI DICEMBRE	 CHIARA DI MOSCATO	 ARZENTE



Linie

Jacopo Poli