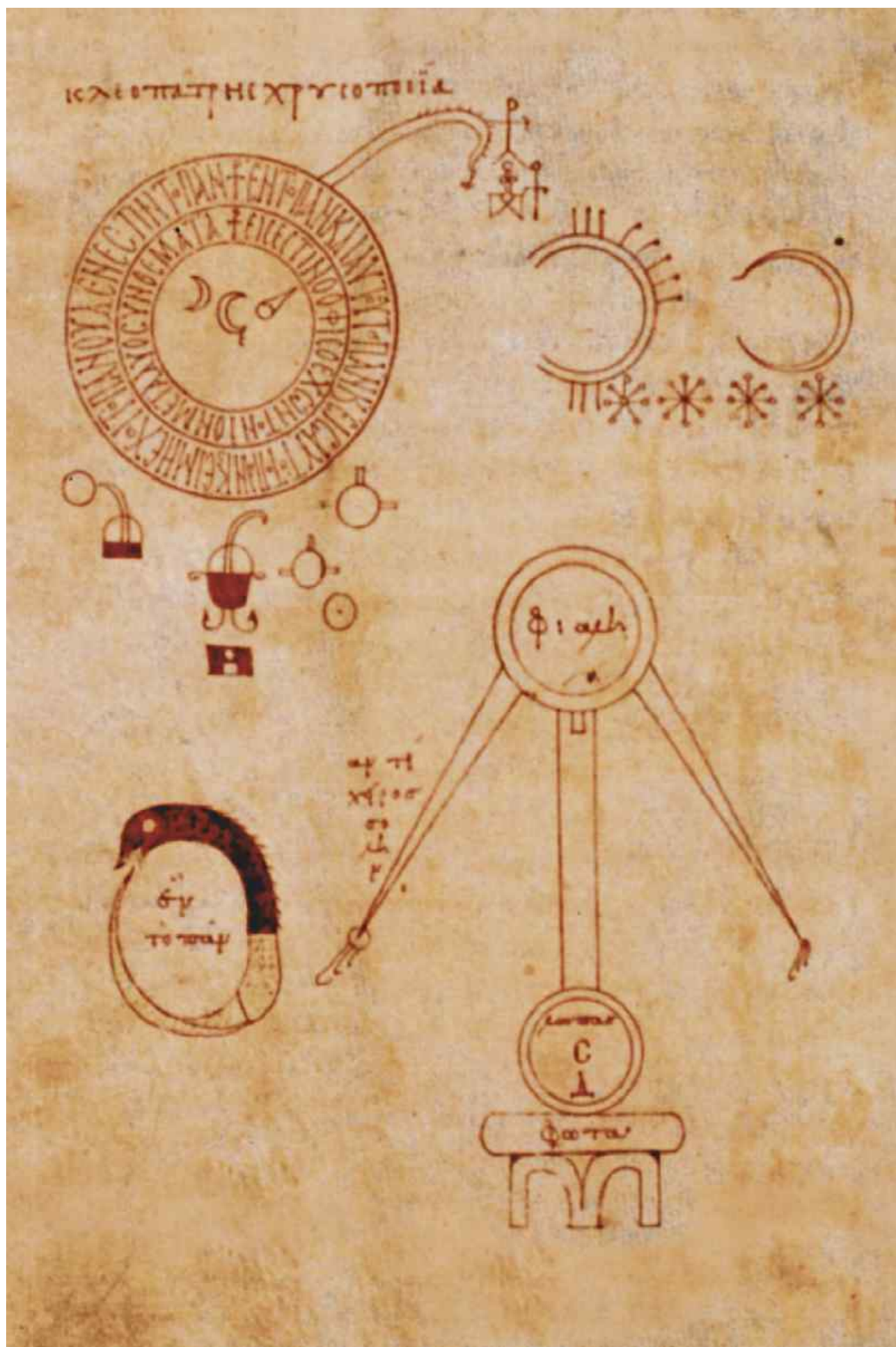




POLI

CLEOPATRA

GRAPPA



Biblioteca Marciana, Venezia. Codice Ms 2325, f .188

CRYSOPEA DI CLEOPATRA

Cleopatra, alchimista dell'Antico Egitto, creò il primo alambicco della storia con cui distillare il più prezioso dei metalli, l'oro, e lo chiamò Crysopea, (dal greco chrysos, oro e poirò, fare).

Nel XXI secolo nelle Distillerie Poli, dopo anni di ricerche, rinasce una nuova Crysopea, il più innovativo alambicco a bagnomaria sotto vuoto oggi in funzione, con cui è stato distillato il prezioso Poli Moscato ORO racchiuso in questa bottiglia.

Lo studio di un alambicco a bagnomaria sottovuoto con colonna di arricchimento a riflusso regolabile senza piatti, condotto nel 2003 dal Centro Sperimentale dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, e la sua successiva realizzazione nel 2005-2010 ad opera delle Distillerie Poli, rappresentano un significativo contributo nell'evoluzione senza fine della tecnica e del processo produttivo della Grappa con metodo artigianale discontinuo.

La nuova Crysopea di Poli chiude così un cerchio simbolico, raffigurato dal drago Uroboros che si morde la coda.

A Cleopatra l'alchimista questo distillato dedichiamo.

Cleopatra, alchemist of the Ancient Egypt, created the first still aimed at distilling the most precious among metals, gold, and called it Crysopea (from Greek chrysos, gold and poirò, to make).

In the XXI century, after years of research at the Poli Distillery a new Crysopea was born again, the most innovative bain marie vacuum still in function nowadays through which the precious Poli Moscato ORO has been distilled and kept in this bottle.

The study devoted to bain marie vacuum still equipped with a column at adjustable reflow without plates, carried out by the Experimental Center of the Institute of San Michele all'Adige in 2003, and afterwards its following realization in 2005-2010 by Poli Distillery, represent an important contribution for the endless evolution of the technology and manufacturing processing of Grappa through a discontinuous artisan method.

The new Crysopea closes in this way a symbolic circle, represented by the dragon Uroboros biting its own tail.

We devote this distillate to Cleopatra, the alchemist.

CRYSOPEA DI POLI

Crysopea di Poli è un innovativo alambicco a bagno-maria operante sottovuoto e con colonna priva di piatti. Rispetto ad altri impianti a bagnomaria tradizionali operanti in Italia, i distillati ottenuti con Crysopea risultano sensibilmente migliorati per:

- incremento della nota floreale terpenica
- forte diminuzione delle impurità di testa
- sensibile diminuzione degli esteri
- riduzione dell'alcool metilico.

L'applicazione del vuoto al processo di distillazione fu tentata già verso la fine dell'800 dall'italiano Enrico Comboni ma si dovettero attendere molti decenni perché ne venisse fatto un uso produttivo e non solo sperimentale, in considerazione delle notevoli difficoltà tecniche connesse al rischio di implosione dell'alambicco e alla condensazione dei vapori.

Il principale vantaggio consiste nell'abbassamento del punto di ebollizione dell'alcool e dei vari composti volatili presenti nella vinaccia, determinato dalla pressione negativa all'interno dell'alambicco, ossia il vuoto. Questo permette di ottenere un distillato connotato da delicati aromi fruttati e floreali, che essendo termolabili normalmente vengono persi a causa delle temperature presenti all'interno di una caldaia.

The Poli Crysopea is a bain-marie vacuum still equipped with a column without distillation plates.

Compared to other traditional bain-marie systems operating in Italy, the distillates obtained with Crysopea are significantly better due to:

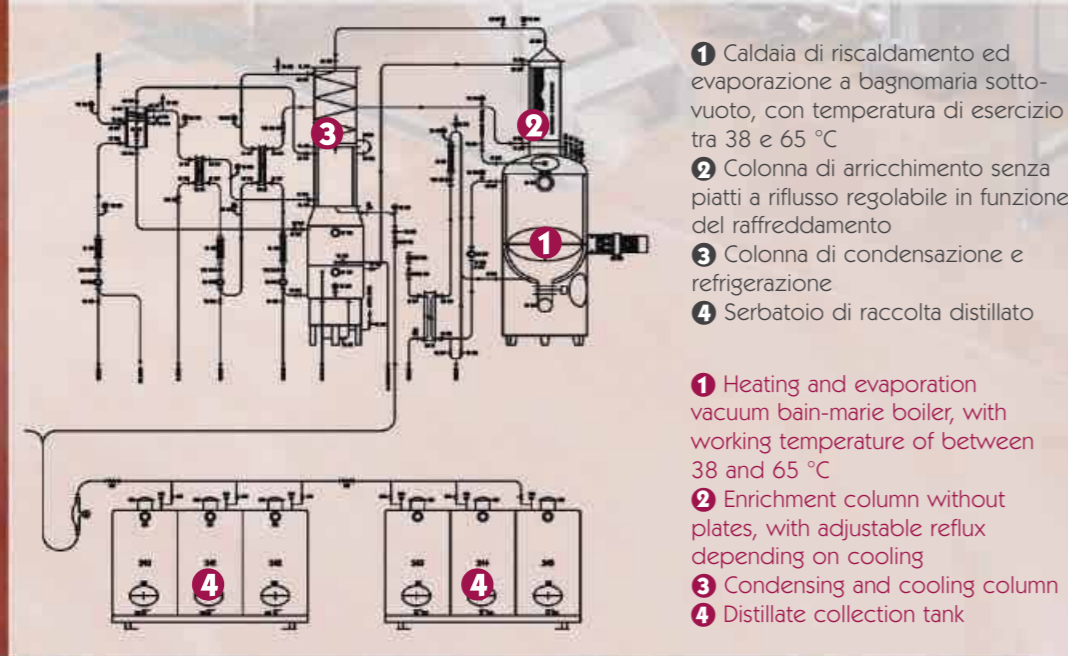
- enhanced terpene floral note
- big reduction in head impurities
- considerable decrease in esters
- reduction in methyl alcohol.

The application of vacuum in the distillation process had already been tried by the Italian Enrico Comboni towards the end of the 19th century, but many decades were to pass before it was used in production and not only for experimental purposes, given the considerable technical difficulties linked to the risk of implosion of the still and the condensation of vapours.

The main advantage consists of a lowering of the boiling point of alcohol and the various volatile compounds present in the grape pomace, determined by the negative pressure inside the still, i.e. the vacuum.

This enables a distillate to be obtained and marked by delicate fruity and floral fragrances which, in being thermolabile, are normally lost due to the temperature present inside a boiler.

DIAGRAMMA FUNZIONALE / FUNCTIONAL DIAGRAM





CLEOPATRA ORO

Dopo secoli Cleopatra l'Alchimista ha finalmente distillato l'Oro.

Cleopatra Oro è una linea di Grappe ottenute da vinacce freschissime, connotate da un'estrema finezza, una pulizia aromatica che raramente si riscontra in un distillato. Un breve soggiorno in barili di rovere ne completa la struttura.

After centuries, Cleopatra the Alchemist finally distilled Gold. Cleopatra Oro is a line of Grappas obtained from very fresh marc, featuring a refinement and bouquet rarely found in a distillate. A brief stay in oak barrels completes the structure.



CLEOPATRA MOSCATO ORO
Vinaccia da uve Moscato Bianco dei colli Euganei.

Marc: from White Muscat grapes from the Colli Euganei.

USCITA PREVISTA / PLANNED RELEASE: 2011



CLEOPATRA AMARONE ORO
Vinaccia: da uve Corvina, Rondinella e Molinara per vino Amarone della Valpolicella.

Marc: from Corvina, Rondinella and Molinara grapes for Amarone della Valpolicella wine.

USCITA PREVISTA / PLANNED RELEASE: 2012

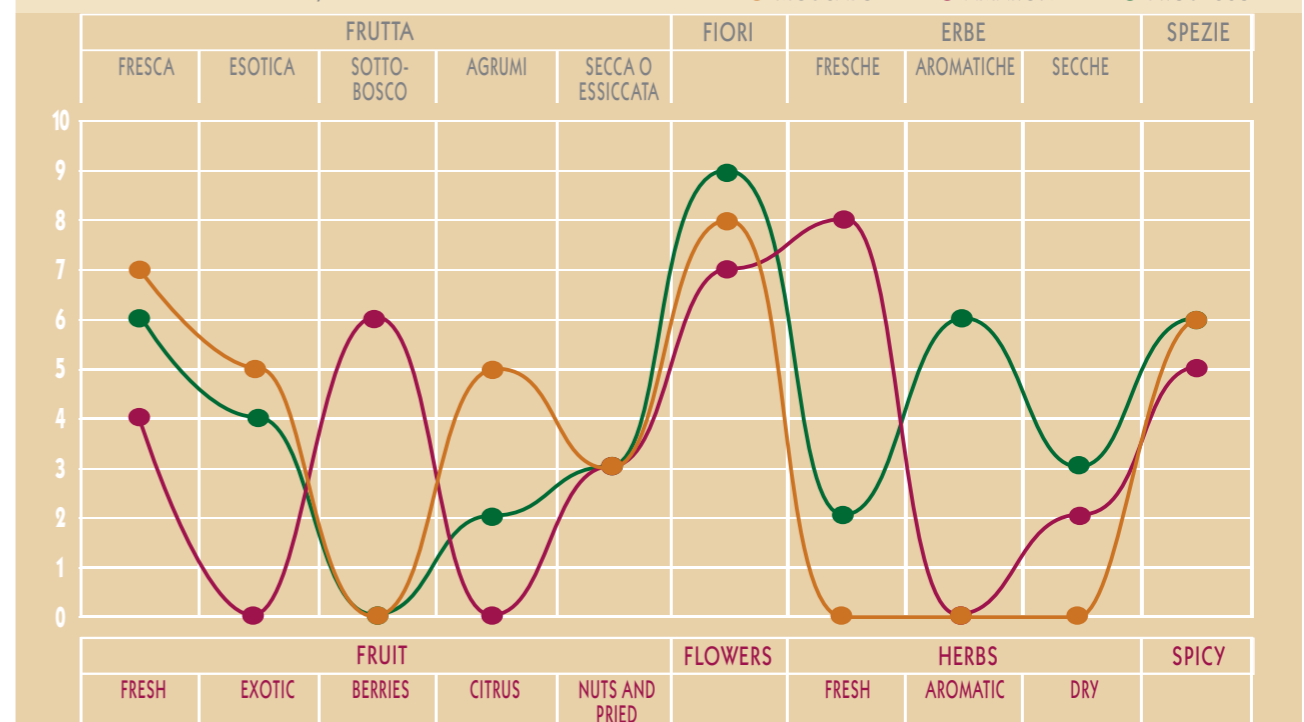


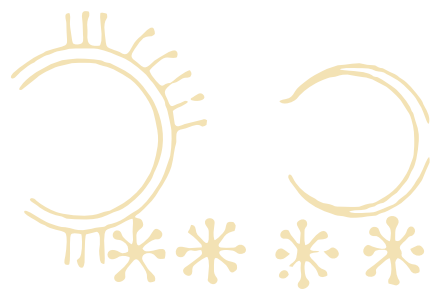
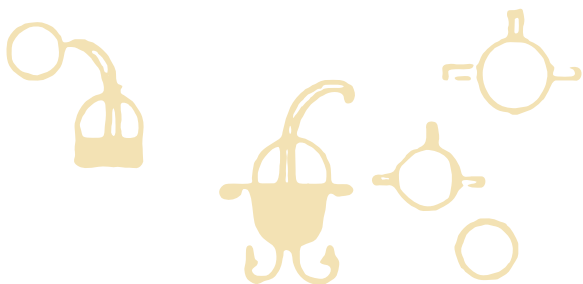
CLEOPATRA PROSECCO ORO
Vinaccia: da uve Glera per vino Prosecco di Valdobbiadene.

Marc: from Glera grapes for Prosecco di Valdobbiadene wine

USCITA PREVISTA / PLANNED RELEASE: 2013

PROFILO AROMATICO / AROMATIC PROFILE





P O L I

D A L 1 8 9 8
G R A P P A I O L I

DISTILLERIA ARTIGIANALE
FONDATA NEL **1898** A
SCHIAVON, VICINO A BAS-
SANO DEL GRAPPA (VENETO),
NELLA ZONA PIÙ TIPICA PER LA
PRODUZIONE DELLA GRAPPA.

ARTISAN DISTILLERY FOUNDED
IN **1898** IN SCHIAVON,
NEAR BASSANO DEL GRAPPA,
IN THE HEART OF VENETO,
THE MOST TYPICAL REGION
FOR GRAPPA PRODUCTION.

POLI DISTILLERIE
VIA MARCONI 46
36060 SCHIAVON (VI) - ITALIA
TEL +39 0444 665007
WWW.POLIGRAPPA.COM



POLI MUSEO DELLA GRAPPA
P O N T E V E C C H I O
36061 BASSANO DEL GRAPPA
TEL./FAX: +39 0424 524 426
WWW.GRAPPA.COM

