

il piacere della tavola in Toscana in Italia nel mondo

# GOLA gioconda

n° 1 anno 2010  
2,50 euro

itinerari  
libri  
eventi  
locali  
speciale vino

**deGustiBooks**  
di primavera

**Il grano**  
che non c'è

sped. in A.P. 45% art. 2, comma 20/B legge 602/96 Prato (PO)

Il prezzo  
del **vino**

**La**  
**macellazione**  
rituale  
islamica



ISSN 1825-4829  
00001 >



9 771825 482005

# La dispensa

## Grappa

### Po' di Poli Traminer

Questa grappa nasce da vinaccia fresca di Gewürztraminer dell'Alto Adige fermentata in appositi cassoni, diraspatà e distillata lentamente per salvaguardare completamente gli aromi primari dell'uva in un alambicco di rame formato da caldaiette a vapore a ciclo discontinuo, tra i pochi ancora esistenti in Italia. Il risultato è un distillato dal profumo molto intenso con sentori di erba balsamica, resina e spezie. Il gusto è pieno e deciso, a cui fa seguito una lunga persistenza; è commercializzata in bottiglie da 70 cl racchiuse in eleganti custodie. Appartiene alla rinomata famiglia Poli che vanta un'arte secolare nel mondo della distillazione tanto da istituire il Museo della Grappa a Bassano del Grappa.

**Prezzo:** 22-23 euro  
[www.poligrappa.com](http://www.poligrappa.com)



## Scatola di legno

### Bo'poli

Sempre grappone all'infuso dalla tenuta Leccese di Bolzano dove sono originarie varietà di vitigno idonei per l'elaborazione di grappe: tinto facendo, bianco facendo, caffè e bisquitato. La grappa Bo'poli nasce da uve da grappa con le casse dei frati benedettini per la messa nella chiesa. Sono delle casse antiche con le quali i frati messi a disposizione di un frutteto di grappone. La grappa Bo'poli ha un colore dorato con riflessi d'argento, un bouquet intenso e persistente con sentori di erbe aromatiche, resine e spezie. Il gusto è ricco, deciso e persistente.

**Prezzo:** 19,00 euro  
[www.bo-polipoli.it](http://www.bo-polipoli.it)



## Scatola di legno

### L'Avolino

Per fare la grappa si utilizzano le uve di vitigno L'Avolino, la più diffusa in Alto Adige. La grappa è lavorata con la tecnica della macerazione a temperatura controllata per non perdere i colori e i profumi dell'uva. Il risultato è una grappa con un bouquet intenso e persistente con sentori di erbe aromatiche, resine e spezie. Il gusto è ricco, deciso e persistente.

**Prezzo:** 19,00 euro  
[www.lavolino.it](http://www.lavolino.it)

## Scatola di legno

### Bo'poli

Bo'poli è una grappa artigianale a base di uve di vitigno L'Avolino, lavorata con la tecnica della macerazione a temperatura controllata per non perdere i colori e i profumi dell'uva. Il risultato è una grappa con un bouquet intenso e persistente con sentori di erbe aromatiche, resine e spezie. Il gusto è ricco, deciso e persistente.

**Prezzo:** 19,00 euro

