

il Baccaro

A N D À R P E R G U S T O

Rivista di storia e cultura enogastronomica

Distribuita in Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige

Manifestazioni Ristoranti Sapori&Ricette Dalle Aziende Turismo enogastronomico Uomini&Cibo Social Gastronomy

Cleopatra Prosecco Oro: per la terza volta Cleopatra l'alchimista ha distillato l'Oro

Posted by [Redazione](#) on maggio 31, 2013 in [Dalle Aziende](#) · 0 Comments

About author

B [Redazione](#)

La linea **Cleopatra** si arricchisce della nuova Grappa **Prosecco Oro**, ultima creazione di Poli Distillerie che va ad affiancare **Moscato Oro**, uscita nel 2011, e **Amarone Oro** del 2012.

Ottenuta da vinaccia fresca di uva Glera della Doc Valdobbiadene, **Cleopatra Prosecco Oro** rivela profumi di fiori e frutta bianca: pesca, albicocca, banana, in armonia con una nota di vaniglia dovuta a un affinamento in legno di circa un anno.

Con questa nuova acquavite, Poli Distillerie completa il progetto di ricerca iniziato nel **2003** presso il Centro Sperimentale di San Michele all'Adige dedicato allo studio e alla successiva installazione di '**Crysopea**', il più innovativo **alambicco a bagnomaria sottovuoto** oggi in funzione.

Si completa inoltre un ciclo ideale che unisce il passato al presente e che è simbolizzato dal nome dell'alambicco con cui si distilla questa linea di Grappe. Il termine Crysopea appartiene infatti alla storia della distillazione: fu Cleopatra, alchimista dell'Antico Egitto, a creare il primo alambicco di cui abbiamo testimonianza scritta con cui distillare il più prezioso dei metalli, l'oro, e a denominarlo per l'appunto Crysopea, dal greco **Chrysos**, "oro", e **Poirò**, "fare".

Con la scelta di dedicare a Cleopatra l'alchimista e alla sua 'ricerca dell'oro' questa linea di acquaviti, la famiglia Poli intende indicare come solo conoscendo il passato si possa progettare il futuro, in una costante evoluzione verso il miglioramento.

POLI
1898

www.il-bacaro.it/
GIUGNO 2013

GIUGNO 2013