

**Kind of Distillate**  
**GRAPE BRANDY**

**Name**  
**JACOPO POLI MOSCATO**

**Category**  
 Grape Brandy, aromatic single variety, single vintage

**Raw material**  
 White Muscat grape from Euganei hills (Veneto)

**Aroma**  
 Flowers (rose, magnolia), herbs (sage)

**Taste**  
 Sweet with a light touch of citrus fruit

**% alc.**  
 40% Alc./Vol

**Distillation**  
 The grape ferments at controlled temperature in stainless steel tanks and then is distilled with an ancient pot still composed of copper cauldrons working at discontinuous cycle. The distillate thus obtained is about 75% alc./vol. and is therefore brought to consumption degree by adding distilled water; then it is refrigerated at a temperature of -6°C, filtered and finally bottled.

**Refining**  
 At least 6 months in stainless steel vessels

**Main components**

COMPONENT	MEASURE UNIT	VALUE	NOTES
ethyl alcohol	alc. % vol.	40	± 0,3 according to D.P.R. 297/97
methyl alcohol	g/hl 100% vol.	< 1000	according to D.P.R. 297/97
volatil components	g/hl 100% vol.	> 140	according to D.P.R. 297/97

According to the Italian law D.P.R. 297/97, Grape Brandy is mainly formed by water and ethyl alcohol; the remainder consists of hundreds of compounds existing in infinitesimal quantities but very important for the organoleptic characteristics of the distillate, such as high alcohols, esters, aldehydes, acids and terpenes.

**Packaging**

	JACOPO POLI MOSCATO 500	JACOPO POLI MOSCATO Magn.	JACOPO POLI MOSCATO 100
product	JACOPO POLI MOSCATO 500	JACOPO POLI MOSCATO Magn.	JACOPO POLI MOSCATO 100
product code	CMO50040AFR	CMO150040AFR	CONFSET
content ml	500	1500	100
packaging	cardboard box	cardboard box	4 mixed btls + tray
weight sales unit kg	0,86	2,24	1,40
weight box kg	5,90	9,90	3,00
measures sales unit mm	120 x 120 x h330	170 x 170 x h477	180 x 205 x h210
measures box mm	382 x 254 x 345	360 x 360 x h495	215 x 190 x h430
measures pallet cm	80 x 120 EUR	80 x 120 EUR	80 x 120 EUR
pieces per box	6	4	8
boxes per pallet	45	18	80
boxes per layer	9	6	20
layers per pallet	5	3	4
ean code sales unit	8014115000369	8014115000376	8014115000468
scc code box	08014115001366	08014115001373	08014115001465





**Preservation and service**  
 Keep repaired from light in a fresh and dry place.  
 Serve the distillate at temperature of 10/15°C in a tulip-shaped glass.



**JACOPO POLI MOSCATO**



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	<b>AMOROSA DI SETTEMBRE</b> (VESPAIOLO)	<b>AMOROSA DI DICEMBRE</b> (TORCOLATO)	<b>CHIARA DI MOSCATO</b>	<b>JACOPO POLI ARZENTE</b>
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 Anflug 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	 <b>AMOROSA DI SETTEMBRE</b>	 <b>AMOROSA DI DICEMBRE</b>	 <b>CHIARA DI MOSCATO</b>	 <b>ARZENTE</b>



Linie

*Jacopo Poli*