




Die Trauben werden gelesen, wenn sie ihr Aroma voll entfaltet haben; in einem Destillierkolben im Wasserbad 'Athamor' destilliert, den wir im Jahr 2000 nach den Beschreibungen im 'Liber de Arte Destillandi' von Hieronimus Brunschwyg gebaut haben, welches im Mai 1500 in Straßburg erschienen ist.



Destillatsorte

## OBSTBRÄNDE

Name	<b>CILIEGIE DI POLI</b>	<b>PERE DI POLI</b>	<b>LAMPONI DI POLI</b>
Kategorie	Semi-aromatischer Obstbrand, aus nur einer Sorte	Aromatischer Obstbrand, aus nur einer Sorte	Aromatischer Obstbrand, aus nur einer Sorte
Rohstoff	Weißer Durona-Kirschen aus Marostica (Venetien)	Williams-Birnen aus Südtirol	Himbeeren aus der Carnia
Aroma	Fruchtig und nach Bittermandel	Klar und typisch nach Williams-Birnen	Sehr intensiv nach Himbeeren und roten Früchten
Geschmack	Lieblich, rein, mit Anklang von Mandeln	Weich, sommerlich und duftig	Warm, entschieden und sinnlich
Serviertemperatur % Alc. ML	Kühl servieren 40% alc./vol 500 ml	Kühl servieren 40% alc./vol 500 ml	Kühl servieren 40% alc./vol 500 ml
POLI-CHROMIE Farbsymbole	 C I L I E G I E	 P E R E	 L A M P O N I



Linie

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