

Nach Jahrhunderten hat Cleopatra, der Alchimist, endlich das Gold destilliert.

Cleopatra Oro ist eine Produktlinie von aus absolut frischen Trester hergestellten Grappas, die sich durch extreme Raffinesse und eine Reinheit der Aromen, wie man sie bei einem Destillat nur selten feststellt, auszeichnen.

Eine kurze Lagerzeit in Eichenfässern rundet ihre Struktur ab.



Destillatsorte

GRAPPAS

Name	CLEOPATRA MOSCATO ORO	CLEOPATRA AMARONE ORO	CLEOPATRA PROSECCO ORO
Kategorie	Grappa im Wasserbad-System unter Vakuum destilliert, in Holzfässern verfeinert	Grappa im Wasserbad-System unter Vakuum destilliert, in Holzfässern verfeinert	Grappa im Wasserbad-System unter Vakuum destilliert, in Holzfässern verfeinert
Rohstoff	Trester von Moscato-Bianco-Trauben der Euganeischen Hügel	Trester von Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben für den Amarone-Wein des Valpolicella	Trester von Glera-Trauben für den Prosecco des Valdobbiadene
Aroma	Blühende Wiese, frisches Obst und Zitrusfrüchte, Honig, Süßgebäck	Intensives und offenes Aroma nach roten Beeren, Trockenobst und Gewürzen	Elegantes Aroma nach Blüten und gelbem Obst, mit angenehmen Anklängen von Kräutern und Vanille
Geschmack	Weich, rein, höchst elegant	Entschieden, harmonisch und nachhaltig, mit einer angenehmen Röstnote	Delikat, rein und nach frischem Brot und reifem Obst duftend
Serviertemperatur % Alc. ML	18/20°C 40% alc./vol 700 ml	18/20°C 40% alc./vol 700 ml	18/20°C 40% alc./vol 700 ml
POLI-CHROMIE Farbsymbole			



Linie

JaopoPoli