

Der Aufkleber von Poli Grappa Torchio d'Oro weist einen 'Rossolo' (eine zum Trocknen ausgelegte Weintraube) auf. Dieser steht für die einzigen elf Weingüter, die den Torcolato di Breganze keltern und sich gemeinsam entschlossen haben, ihren Trester nur an die Poli Distillerie zu liefern.



Jahrgangsgrappa aus dem Trester von Trauben mit komplexem und edlem Aroma, gereift in Eichenfässern, in denen der Wein Sassicaia gelagert wurde.



Destillatsorte

GRAPPAS

Name

TORCHIO D'ORO

GRAPPA DI SASSICAIA

Kategorie

Jahrgangsgrappa, 3 Jahre in Torcolato-Fässern gereift

Jahrgangsgrappa, 4 Jahre + 6 Monate in Sassicaia-Fässern gereift

Rohstoff

Trester von getrockneten Vespaiole Trauben des Torcolato-Wein

Trester von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

Aroma

Fruchtig und komplex, mit einem Anklang von Holz

Holz, Vanille, Kakao, Kaffee, Lakritze

Geschmack

Fruchtig, reichhaltig, rund, nachhaltig, rein

Komplex, strukturiert, erhaben

Serviertemperatur

18/20°C
40% alc./vol.
500 ml

18/20°C
40% alc./vol.
500 ml

% Alc.
ML

POLI-CHROMIE
Farbsymbole



Linie

Jacopo Poli