



Traubenbrände und Weinbrände, bei deren Herstellung mit moderner Kompetenz, der innovative Destillierkolben im Wasserbad mit Unterdruck 'Crysopea' zum Einsatz kommt. Dieses neue Verfahren steht für den Weg, den unsere Destillerie bei der Weiterentwicklung der Destillation eingeschlagen hat.

Destillatsorte	TRAUBENBRÄNDE		WEINBRÄNDE
Name	UVAVIVA ITALIANA DI POLI	UVAVIVA ROSSA DI POLI	BRANDY ITALIANO DI POLI
Kategorie	Aromatischer Traubenbrand	Aromatischer Traubenbrand aus nur einer Rebsorte	Weinbrand, 3 Jahre im Eichenfass gereift
Rohstoff	Malvasia-und Moscato-Trauben	Fragola-Traube aus den Hügeln von Marostica (Venetien)	Trebbiano di Soave Wein (Venetien)
Aroma	Fruchtig (Birne und Aprikose), Orangenblüte	Waldbeeren, Wermut, Honig, Veilchen	Gewürze (Kaffee, Muskatnuss, Vanille)
Geschmack	Frühlingshaft, lieblich und frisch	Faszinierend, komplex, herblich	Warm, offen und sonnig
Serviertemperatur % Alc. ML	Kühl servieren 40% alc./vol 700 ml	Kühl servieren 40% alc./vol 700 ml	18/20°C 40% alc./vol 700 ml
POLI-CHROMIE Farbsymbole			



Linie

POLI
1898