

POLI CLEOPATRA AMARONE ORO

Grappa da bucce di uve passite, distillate a bassa temperatura (54°C) grazie a Crysopea di Poli, l'innovativo alambicco a bagnomaria sotto vuoto che permette di ottenere una Grappa dal profilo aromatico particolarmente definito e vivace.

Dedicata a Cleopatra, l'alchimista dell'Antico Egitto che ideò il primo alambicco della storia.



**CLEOPATRA
AMARONE ORO**
(Vinaccia di uve
per Amarone)

Grappa elevata 1 anno in barrique di rovere, distillata a bagnomaria sotto vuoto.

Il suo aroma ricorda l'uva rossa matura appena spremuta e un cesto di mandorle e noci.

**Calorosa e avvolgente
come una giacca di
velluto.**

GRADO E CONTENUTO

40% alc./vol. - 700 ML

POLI-CROMIA C 9/10



CONFEZIONE

TUBO IN METALLO DORATO

