

SARPA ORO DI POLI

“Sarpa” ist venetischer Dialekt und bedeutet “Trester”, das Rohmaterial aus dem der Grappa gebrannt wird.

Erstmals 1991 hergestellt, wird der Sarpa Oro mehrere Jahre lang in den unterirdischen Kellereien der Brennerei gereift. Hier lagern etwa 4000 Barriques aus Eichenholz, die ein Fassungsvermögen von 225 Litern haben.

Sarpa Oro ist schlichtweg ein perfekter Grappa: Er verkörpert die große Entwicklung dieses Destillats, von einem volkstümlichen Produkt zum italienischen Symbol, das weltbekannt ist.

GRÖSSEN

700 ml
100 ml **BABY**
3000 ml **BIG MAMA**



SARPA ORO DI POLI (Merlot und Cabernet)

Gereifter Grappa, 4 Jahre im Barrique ausgebaut, mit Dampfdruck destilliert.

Sein Aroma erinnert an einen Korb exotischer Früchte, Vanille, Mandeln und gerösteter Haselnüssen.

Faszinierend wie ein malaysischer Tiger.

ALC. % - INHALT

40% alc./vol. - 700 ML

POLI-CHROMIE A 2



VERPACKUNGEN

BLECHDOSE GOLD

