

AMOROSA DI DICEMBRE JACOPO POLI

Die Destillationszeit endet im Dezember mit dem Trester von getrockneten Trauben für Torcolato. Die nächste Weinlese abzuwarten, ist ein Versprechen, das sich jedes Jahr erneuert.

Torcolato ist ein süßer, goldgelber Wein, gewonnen aus frischen Vespaiolo-Trauben, die zu langen Traubenzöpfe aufgewickelt (im venetischen Dialekt "torcolati") und bis Dezember getrocknet werden.

Der 1983 erstmals hergestellte Grappa wird nur in begrenzten Mengen produziert.

GRÖSSEN

500 ml
1500 ml **Magnum**



AMOROSA DI DICEMBRE

(Vespaiolo für den
Torcolato Wein)

Junger Grappa, mit
Dampfdruck destilliert.

Sein Aroma erinnert an
eine Schale mit
getrockneten Trauben,
Pflaumen, Aprikosen und
getrockneten Feigen.

**Bezaubernd wie die
von Modigliani
porträtierten
langhalsigen Frauen.**

ALC. % - INHALT

40% alc./vol. - 500 ML

POLI-CHROMIE E 2/3



AMOROSA
DI DICEMBRE

VERPACKUNGEN

KARTONVERPACKUNG

