

# ARZENTE

## JACOPO POLI

Un tempo il distillato di vino Italiano veniva chiamato "Cognac".

In alternativa Gabriele D'Annunzio, poeta e grande patriota Italiano, propose "Arzente", da Aqua Ardens, il termine con cui gli antichi alchimisti definivano il distillato di vino, trasparente come l'acqua ma ardente come il fuoco.

Nato nel 1987, l'Arzente di Jacopo Poli è tutt'altro che bruciante, anche se ne consigliamo l'assaggio vicino al fuoco di un caminetto.

### FORMATI

500 ml  
1500 ml **Magnum**



### ARZENTE

(Blend di vini semi-aromatici)

Acquavite di vino invecchiata 10 anni in botti di rovere, distillata a bagnomaria tradizionale.

Il suo aroma ricorda una pasticceria colma di paste alla crema, zabaione e tiramisù.

**L'armonia assoluta di un concerto di Vivaldi per violoncello.**

### GRADO E CONTENUTO

40% alc./vol. - 500 ML

### POLI-CROMIA E 11/12



ARZENTE

### CONFEZIONE

ASTUCCIO CARTONE

