



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 14:44:19 di martedì 20 dicembre 2011 - 22.374 articoli presenti nell'archivio



[HOME](#)
[EXPO2015](#)
[ALIMENTI](#)
[VINI](#)
[BEVANDE](#)
[PROFESSIONI](#)
[ATTREZZATURE](#)
[LOCALI](#)
[EVENTI](#)
[MEDIA](#)
[TURISMO](#)
[RICETTE](#)
[SALUTE](#)
[CIRCOLI](#)

[LA SQUADRA](#)
[IL NETWORK](#)
[CONTATTI](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[POLICY](#)
[ABBONAMENTI](#)
[RSS](#)
[Google™](#)



G. Bertagnoli
Premiata Distilleria dal 1870.
Distillato di storia.
www.bertagnoli.it/it/landing

Prova ad investire in oro
Studio e tanta pratica. No segreti. Inizia ad investire in oro subito.
www.AvaFX.com/IT/Demo

Annunci Google



Nessuna come lei

Platessa,
la fresca bontà
che viene dal nord



BEVANDE > DISTILLATI

16/11/2011 15.05.00

Cleopatra Moscato Oro L'innovativa grappa di Poli

È la prima grappa distillata con Crysopea, l'innovativo alambicco a bagnomaria sottovuoto ideato dalla famiglia Poli, i cui studi sono iniziati nel 2003 presso il Centro sperimentale dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige (Tn). Tre nuovi distillati prenderanno vita in un percorso triennale.

Cleopatra Oro è il nome che Poli Distillerie ha scelto per la nuova linea di grappe ottenute da vinacce freschissime distillate con Crysopea, l'innovativo alambicco a bagnomaria sottovuoto ideato dalla famiglia Poli, i cui studi sono iniziati nel 2003 presso il Centro sperimentale dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige (Tn).

Tre nuovi distillati prenderanno vita in un percorso triennale: l'autunno 2011 vedrà l'introduzione nel mercato di Cleopatra Moscato Oro, ottenuta dalla lavorazione di vinacce da uve Moscato Bianco dei Colli Euganei; nel 2012 verrà presentata Cleopatra Amarone Oro, da uve Corvina, Rondinella e Molinara per vino Amarone della Valpolicella. Chiuderà nel 2013 Cleopatra Prosecco Oro che svelerà la fragranza delle vinacce di uve Glera per vino Prosecco di Valdobbiadene.



Al di là delle differenti peculiarità, i tre distillati hanno in comune un breve soggiorno in barili di rovere e delicati aromi fruttati e floreali che Crysopea conferisce alle Grappe che distilla. La temperatura più bassa che si registra all'interno di questo alambicco a bagnomaria sottovuoto permette infatti di raccogliere nel distillato quegli aromi termo-labili che normalmente vanno persi negli alambicchi tradizionali a causa delle alte temperature raggiunte in fase di distillazione. Più nello specifico Crysopea garantisce un incremento della nota floreale terpenica, una forte diminuzione delle impurità di testa, una sensibile diminuzione degli esteri e una riduzione dell'alcool metilico.

«Cleopatra Moscato Oro è il primo frutto di molti anni di sperimentazioni - afferma **Jacopo Poli** - lo abbiamo voluto dedicare a Cleopatra, alchimista dell'Antico Egitto che creò il primo alambicco della storia con cui distillare il più prezioso dei metalli, l'oro, e lo chiamò Crysopea, dal greco "chrysos", oro e "poirò", fare. La nuova Crysopea di Poli chiude così un cerchio simbolico, raffigurato anche nell'etichetta della bottiglia dal drago Uroboros che si morde la coda».

Una ricerca della giusta alchimia tra materie prime, esperienza e tecniche innovative da cui scaturisce una linea di Grappe dal colore dorato, connotate da un'estrema finezza e una pulizia aromatica che raramente si riscontra in un distillato.

Poli Distillerie srl
Via Marconi 46, 36060 Schiavon (VI)
Tel 0444 665007 - Fax 0444 665637
info@poligrappa.com

CONDIVIDI [+](#) Condividi | [f](#) [p](#) [t](#) [u](#) [l](#) [n](#)

Poli Distillerie

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Al sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.
Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: **30469**

Invia

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- Anag, un nome che vuol dire grappa Sempre in prima linea per la formazione
- Degustatori bergamaschi di grappa 17 nuovi "patentati"
- Elena Borra nuova presidente del Gruppo Giovani di Assodistil
- Alla cena degli auguri di Anag Bergamo degustazione Mazzetti per 10 patentati
- Corso nazionale per relatori Anag Appuntamento a gennaio a Perugia

[clicca per l'archivio della sezione](#)