

Civiltà del bere

...vai alla Ricerca avanzata

Per la ricerca semplice, digita le parole chiave e premi invia

- Notizie
- Speciali
- Regioni
- Annate Storiche
- Who's who
- Food
- Eventi
- Ristoranti
- Birra
- Enolugo
- Abbonamenti e Shop



Cleopatra Oro: la nuova linea di Grappe firmate Poli Distillerie

Autore: Civiltà del bere | mer, 23 nov 2011
 Tag: Grappe, Jacopo Poli
 Pubblicato in Aziende e vini, Mondo del Vino, Notizie, Veneto

Dalla creatività di **Jacopo Poli** è nata **Cleopatra Oro**, la nuova linea di Grappe ottenute da vinacce freschissime distillate con **Crysospea**, l'innovativo alambicco a bagnomaria sottovuoto ideato dalla famiglia di distillatori veneti, i cui studi sono iniziati nel 2003 presso il Centro Sperimentale dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

La linea Cleopatra Oro si arricchirà, da qui a tre anni, di **tre nuovi distillati**: il primo, appena uscito sul mercato, **Cleopatra Moscato Oro**, ottenuto 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 la produzione di Amarone della Valpolicella. L'ultimo in ordine di uscita sarà **Cleopatra Prosecco Oro** da uve Glera (per la produzione di Prosecco di Valdobbiadene).

Il nuovo alambicco Crysospea conferisce ai distillati delicati aromi fruttati e floreali e più nello specifico 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 l'oro e lo chiamò Crysospea, dal greco Chrisos (oro) e poirò (fare)».

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 pulizia aromatica.

SHARE THIS: TWITTER DIGG STUMBLE UPON REDDIT DELICIOUS FACEBOOK

Civiltà del bere

Leggi tutti gli articoli di Civiltà del bere



SCRIVI UN COMMENTO

Aggiungi il tuo commento o [trackback](#) dal tuo sito. Puoi anche sottoscrivere i commenti via [RSS](#).

La tua email non verrà pubblicata. I contrassegnati dal simbolo * sono obbligatori.

Nome*

Email*

Pagina web

Commenta

INSERISCI



Benvenuto su Civiltà del Bere!

Abbonati a [civiltadelbere.com](#)

username

password

Ricorda i miei dati di accesso

Collegati

- ### PROSSIMI EVENTI
- Visualizza tutti gli eventi
- 21 gennaio 2012 - 22 gennaio 2012
Boston Wine Expo
Boston,
 - 23 gennaio 2012 - 25 gennaio 2012
Millésime Bio
Parc des Expositions - Montpellier,
 - 24 gennaio 2012 - 27 gennaio 2012
Agrovina
Martigny,



MANUALE DI CONVERSAZIONE VINICOLA



È il sapore opposto al dolce, e per lo più è spiacevole. Lo è sempre, quand'è attribuito al vino, tant'è vero ch'è l'aggettivo più usato, con la parola calice, per definire in senso figurato qualcosa di difficile da ingoiare perché reca pena e sofferenza. Eppure il vino è particolarmente legato a questo termine, che ha due altri significati: amaro (o... leggi!

- ### REDAZIONE E COLLABORATORI ESTERNI
- Pino Khalil - Fondatore
 - Alessandro Torcoli - Direttore
 - Elena Caccia
 - Elena Erlicher
 - Jessica Bordoni
 - Maria Cristina Beretta
 - Fabio Bottonelli
 - Andrea Gabbriellini
 - Luciano Imbriani
 - Emanuele Pellucci
 - Cesare Pillon
 - Bepi Pucciarelli
 - Roger Sesto
 - Monica Sommacampagna

IN EDICOLA

