

## Grappa Cleopatra Poli Moscato Oro

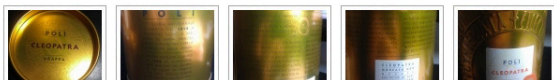
BY LORENZO AJELLO - 3 LUGLIO 2012  
 POSTED IN: BARRIQUE, GRAPPA, VALUTAZIONI

[Like](#) 4 [+1](#) 1 [Tweet](#) 1



La Grappa Cleopatra Poli Moscato Oro è un prodotto di altissima qualità che, grazie alla collaborazione della Distilleria Poli, la redazione de IlGrappino ha avuto modo di apprezzare. Certamente un prodotto consigliato agli appassionati più esigenti.

[Passa alla versione Slideshow](#)



La Grappa Cleopatra Poli Moscato Oro è un prodotto di altissima qualità che, grazie alla collaborazione della Distilleria Poli, la redazione de IlGrappino ha avuto modo di apprezzare. Certamente un prodotto consigliato agli appassionati più esigenti.

[Passa alla versione Slideshow](#)



L'elegante confezione è costituita da un contenitore cilindrico di latta caratterizzato da un colore oro. Nella parte anteriore, un'etichetta recante il nome dell'**acquavite di vinaccia**, è circondata da una serigrafia in rilievo. Nella parte posteriore invece, le informazioni sono impresse direttamente sulla latta, fatta eccezione per l'etichetta con il codice a barre del prodotto.

Il nome del distillato si ispira a Cleopatra, un alchimista dell'Antico Egitto divenuto famoso per la realizzazione del primo alambicco della storia con cui distillare l'oro: il **Crysopea**.

Anche Jacopo Poli ha voluto il proprio Crysopea realizzando, dopo anni di ricerche, un alambicco a bagno maria operante sotto vuoto e con colonna priva di piatti. Attraverso questo procedimento si ottengono distillati di qualità superiore per:

- incremento della nota floreale terpenica
- forte diminuzione delle impurità di testa
- sensibile diminuzione degli esteri
- riduzione dell'alcol metilico

[Passa alla versione Slideshow](#)



La bottiglia, realizzata in vetro cristallino, ha una base molto larga ed una classica chiusura a pressione. L'etichetta frontale presenta il cerchio simbolico raffigurante il **drago Uroboros** che si morde la coda.

La Grappa Cleopatra è ottenuta grazie al processo di distillazione di vinacce da uve Moscato Bianco dei colli Euganei, quest'ultime connotate da un'estrema pulizia aromatica. Un periodo di riposo in barili di rovere ne completa poi la struttura.

All'olfatto il composto presenta sentori di un classico prato fiorito. Il gusto è decisamente morbido e leggermente piccante, ma è possibile cogliere il sapore di pesca e miele. Assolutamente consigliata!

[Like](#) 4 [+1](#) 1 [Tweet](#) 1

### Potrebbe interessarti anche:



[Poli Museo della Grappa: cultura del Distillato Italiano](#)

[Bio Grappa Bertagnoli in edizione limitata](#)

[Grappa Sarpa Barrique di Poli](#)