



Pressmeddelande 31 oktober 2013

NYHETER FRÅN LEDANDE GRAPPATILLVERKAREN JACOPO POLI

Jacopo Poli är en av världens ledande Grappatillverkare. Han har gjort sig känd för att vara både traditionell och nyskapande på samma gång. Destilleriet är helt familjeägt och ligger i Schiavon nära Bassano del Grappa i hjärtat av Veneto som även anses vara Italiens centrum för Grappatillverkning. Nu släpps inte mindre än två lanseringar på Systembolaget från Jacopo Poli, Cleopatra Amarone Oro och Poli Baby pack.

Cleopatra Amarone Oro

Cleopatra Amarone Oro är den tredje grappan i Polis Cleopatra Oro serie som lanseras på Systembolaget. Grappan släpps den 1 november som en exklusiv lansering i en total upplaga på 96 flaskor.

Namnet får oss att tänka på den egyptiska drottningen men det är alkemisten Cleopatra som Poli hyllar med denna Grappa. Alkemisten Cleopatra skapade i det forntida Egypten världens första destilleringsapparat, tänkt att destillera den mest ädla metallen – guld. Hon kallade den Crysopea från grekiskans ord chrysos (guld) och poiro (to make).

Efter år av forskning, många timmar på museum och enorm passion för destillat i allmänhet och Grappa i synnerhet föddes så på 2000- talet en ny Crysopea - Poli Crysopea bain-marie vacuum still, idag världens mest innovativa vakuumdestilleringspanna i bruk. Den främsta fördelen med vakuumdestillering är att koktemperaturen blir väsentligt lägre och detta gör att destillatet får mer karaktär av råvaran med toner av frukt och blommighet som vid normal koktemperatur försvinner. Cleopatra Amarone Oro har destillerats i denna panna och sedan lagrats i 11 månader på franska ekfat för att fullkomliggöra strukturen.

Resultatet är en grappa med aromer av torkad frukt och en fin kryddighet av vanilj och kakao med karaktär av rostade ekfat. Grappan är tillverkad på druvrester från druvorna Corvina, Rondinella och Molinara som använts för att tillverka Amarone från Valpolicella som ger grappan en mjuk, len smak som är intensiv men samtidigt elegant. Servera Cleopatra Amarone Oro rumstempererad som avec eller digestif.



Cleopatra Amarone Oro

Art: 10674

Pris: 489kr

Alk: 40%

Vol: 700ml

Antal: 96 flaskor

Lanseringsdatum: 1 november

Producent: Distillerie Jacopo Poli

Jacopo Poli



Bibendum AB Box 27084 SE-102 51 Stockholm
Ph +46 8 598 111 00 Fax +46 8 598 111 10
info@bibendum.se www.bibendum.se

Bibendum is part of Altia Corporation

POLI
1898

Bibendum
04 NOVEMBRE 2013

NOVEMBRE 2013



Poli Baby Pack

Art: 10672
Pris: 565kr
Alk: 40%
Vol: 5 x 100ml
Antal: 144st
Lanseringsdatum: 1 november
Producent: Destillerie Jacopo Poli



Poli Baby Pack

Nu lanseras även en ny 5-pack serie av grappor från Jacopo Poli. I den fina presentlådan finns fem olika grappor i 100ml flaskor. I presentlådan hittar du dels PO-serien med PO Morbida (Moscato), PO Secca (Merlot), PO Aromatica (Traminer) och PO Elegante (Pinot Noir) och även Sarpa Barrique di Poli (Merlot & Cabernet Sauvignon).

PO Morbida (Moscato)

PO di poli Morbida har destillerats av pressrester från Muscat från Colli Euganel i Veneto. Grappan har en lätt och fruktig doft av citrus och tropisk frukt med tydligt aromatiska drag. Torr, aromatisk smak med inslag av mogen frukt och blommor. Fräsch och lång eftersmak.

PO Secca (Merlot)

PO Secca har destillerats av pressrester av Merlot druvor. Doften bjuder på aromer av nyklippt gräs och hyacint. Grappan har en kraftfull och värmande smak.

PO Aromatica (Traminer)

PO di poli Aromatica har destillerats av pressrester av Traminer (Gewürztraminer) från Colli Euganel i Veneto. Grappan har en elegant varm och fruktig doft med toner av russin, fikon, plommon och mogna röda äpplen. Smaken är frisk och generöst fruktig med inslag av plommon, päron, halm och druvor. Torr och lång eftersmak.

PO Elegante (Pinot Noir)

PO Elegante har destillerats av pressrester av Pinot Noir och Pinot Blanc druvor. Grappan bjuder på en elegant doft av torkade blommor, nyklippt gräs och enbär. Smaken är rund, värmande och sammetslen.

Sarpa Barrique di Poli (Merlot & Cabernet Sauvignon)

Sarpa di Poli har destillerats av pressrester av Merlot och Cabernet Sauvignon som odlats vid Breganze Hills i Venetien. Grappan har en fruktig och komplex doft med inslag av russin, halm, banan, päron samt fattoner. Torr, aromatisk och eldig smak med ungdomligt grön frukt, mogna fattoner och en komplex kryddig och jordig karaktär. Lång eftersmak.

Framställning

Poli använder enbart färska pressrester som direkt efter pressningen körs till fabriken där de omgående destilleras. Genom att direkt destillera pressresterna erhåller man en mycket aromatisk grappa helt utan oxiderade toner. De vintillverkare som anlitas som leverantörer av druvor är noga utvalda. Destillationen sker med traditionell ångdestillering. Man använder en antik anläggning där pannorna är tillverkade i koppar och är en av få i sitt slag i Italien. Grappan har efter destilleringen en alkoholhalt på 75% som då blandas ned med destillerat vatten till 40%.

För mer information och pressbilder, vänligen kontakta:

Camilla Zander
Brand Manager
camilla.zander@bibendum.se
070 666 26 21

eller

Sofie Labraaten
Project Manager Marketing & Communication
sofie.labraaten@bibendum.se
070 256 43 66

Bibendum AB Box 27084 SE-102 51 Stockholm
Ph +46 8 598 111 00 Fax +46 8 598 111 10
info@bibendum.se www.bibendum.se

Bibendum is part of Altia Corporation

POLI
1898

Bibendum
04 NOVEMBRE 2013

NOVEMBRE 2013