



Grappa Sarpa di Poli

Jacopo Poli

| | |
|-----------------|--|
| Artikel Nr. | 01740 |
| Land | Italien |
| Herkunft | "Sarpa" ist Venetischer Dialekt und bedeutet 'Trester' das Ausgangsmaterial' aus dem der Grappa gebrannt wird. Sarpa wird aus dem Trester von Rebsorten mit blumigem und leicht kräuterartigem Aroma gewonnen' die im Kupferkolben mit Einzelzyklen unter Dampf destilliert werden. |
| Rebsorte | Merlot (60 %), Cabernet Sauvignon (40 %) |
| Trinktemperatur | 10-14°C |
| Ausbau | Destillation: handwerklich, in kleinen Produktionsmengen, mit im diskontinuierlichen Zyklus arbeitendem Destillierkolben aus Kupfer mitDampfkesseln |
| Füllmenge | 0,70 l |
| Beschreibung | Geschmack: rustikal, männlich, aufrichtig und großzügig |