



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