



Grappa Invecchiata



Esibisce una brillante trama dorata, con riflessi di paglia e argento, di eccezionale limpidezza.

Al naso si apre con note di panfrutto, cinnamomo, noce moscata e miele, che evolvono in profumi di frutta cotta tropicale (banana, ananas) e di crema/vaniglia, per un bouquet di grande classe. In bocca l'approccio iniziale è severo, concentrato, richiama allo sherry, al miele ed è moderatamente speziato; al palato si espande sino a toccare la frutta cotta al forno (pesche nectarine), chiodi di garofano, prugne, uva nera passita. Sul finale rivela grande finezza e complessità aromatica.

Ideale alla fine del pasto, accompagna elegantemente la cioccolata amara.

TIPO DI VINACCE Quelle del Sangiovese e Merlot coltivate per la produzione di Luce.

EPOCA DISTILLAZIONE Le vinacce di Merlot e Sangiovese fermentano a lungo con il relativo mosto, per cui la distillazione avviene appena giunte in distilleria in ottobre.

DISTILLAZIONE L'alambicco delle Distillerie Poli è fra i più antichi ancora in funzione: è composto da caldaie completamente in rame, come una volta. La vinaccia è riscaldata con vapore fluente e il metodo di lavorazione è artigianale (a ciclo discontinuo): si carica la vinaccia nelle caldaie e la si distilla - si fa la cosiddetta "cotta"; dopo circa tre ore, esaurita la materia prima, si scaricano le caldaie, che vengono riempite di nuovo con vinaccia fresca, pronte per un'altra cotta.

AFFINAMENTO Elevata in barrique d'allier da 225 lt per tre anni.

CONSUMO Conservare al riparo dalla luce in luogo fresco e asciutto. Si consiglia di servire il distillato in un bicchiere a tulipano, alla temperatura di 18-20° C.