



Poli Moscato Eau-de-vie de raisin

Spécialité par lot



Crée en 1983, cette ligne de distillés millésimés est devenue un classique intemporel.

Chaque élément singulier qui détermine la qualité a été porté à sa plus haute expression. Matière première élevée et pur esprit. Le tout présenté dans d'élegantes bouteilles faites main, par des maîtres verriers, dans la grande tradition vénitienne.

Matière première : Muscat blanc des collines d'Euganei, Vénétie.

Élaboration : Après une fermentation à température contrôlée qui s'effectue dans des cuves d'acier inoxydable, le moût est distillé au moyen d'un alambic en cuivre traditionnel. Le degré alcoolique de l'eau-de-vie qui est de 75% au sortir de l'alambic, est ramené à 40% par l'addition d'eau distillée. L'eau-de-vie s'affinera durant 6 mois en cuves d'acier avant d'être embouteillée.

Dégustation : Au nez, on reconnaît des arômes prononcés de fleurs (rose, magnolia, fleur d'oranger) et de sauge. La bouche est ronde, pleine de saveurs fines et veloutées évoquant l'agrumé, surtout en finale.

Service : Servir entre 10°-15°C dans un verre en forme de tulipe.



Codes SAQ : 10873614 (1.5L)

Prix : 259,25\$

Prix licencié : 225,48\$

UVC 4