



Barili di Torcolato 2007

Grappa élevée en barriques de Torcolato

Spécialité par lot

La première grappa de la gamme vieillie en barrique spéciale. L'étiquette représente une « rossolo », (tresse de raisins laissés à sécher) pour rappeler les 9 vignobles de Breganze produisant le vin de Torcolato di Breganze et qui ont décidé de donner leur marc exclusivement à la Distillerie Poli.

Matière première : Marc de raisins Vespaiolo utilisés pour le vin Torcolato.

Élaboration : Après une distillation de type artisanale, en petites quantités et en alambic de cuivre, typique de la distillerie Poli, on obtient une grappa, millésimée, qui vieillira 3 ans en barriques ayant contenu du Torcolato.

Dégustation : La grappa dévoile des arômes de fruits très mûrs. On y devine des notes boisées bien équilibrées. C'est une grappa fruitée tout en étant complexe et bien étoffée.

Service : Servir entre 18°-20°C dans un verre tulipe

Pourcentage d'alcool : 40%

Code SAQ : 11650172 – 500 ml

Prix : 103,50\$

Licencié : 91,24\$

UVC : 3

