



## Grappa di Vespaiolo

La qualité de la Grappa dépend de 3 facteurs principaux : le type d'alambic, le style du distillateur et la qualité du marc. Jacopo Poli insiste beaucoup pour que ces 3 facteurs soient toujours maximisés dans la production de ses Grappas. La Grappa provient d'une matière première solide : le marc (peaux et pépins de raisin).

**Région :** Vénétie

**Cépage :** 100% Vespaiolo provenant des collines de Breganze (Vénétie)

**Distillation :** Le marc est distillé dans des alambics constitués de petits chaudrons de cuivre à cycle de vapeur discontinu (artisanal). On obtient un distillat à environ 75% d'alcool. L'ajout d'eau distillée permet de baisser le taux d'alcool à 40%. La grappa sera ensuite réfrigérée, filtrée et finalement embouteillée

**Dégustation :** Des arômes de pomme, de miel, de figue et de lilas en éclosion. Présente un goût à la fois plaisant, délicat et élégant.

**Service :** Garder à l'abri de la lumière dans une pièce fraîche et sèche où le taux d'humidité est bas. Servir à une température de 10°-15°C dans un verre en forme de tulipe. Servir frais, mais non froid.

**Taux d'alcool :** 40% alc./vol.

**Code SAQ :** 540971 – 500 ml

**Prix :** 92,75\$

**Prix licencié :** 80,67\$

**UVC :** 6

**P O L I**  
D A L 1 8 9 8  
G R A P P A P O L I

*Jacopo Poli*

