



Grappa Po'Merlot

Spécialité par lot

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

JaopoPoli

PO' DI POLI, indique avec clarté l'arôme et la saveur du cépage utilisé. C'est un goût identifiable, fruit d'une harmonieuse cuvée de mono cépages, appartenant à la même famille, mais se distinguant par des clones, des provenances et des vendanges différentes.

Matière première : Marc de Merlot de Piave et des collines de Breganze.

Élaboration : 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 : La grappa dévoile des arômes d'herbe coupée et de sarment vert, tout en laissant deviner des notes de fleurs rouges (géranium, rose), arômes classiques du Merlot. En bouche, la grappa réchauffe le palais tout en douceur.

Service : Servir fraîche, mais non froide.

Pourcentage d'alcool : 40%

Code SAQ : 10330370 – 700 ml

Prix : 60,00 \$

Prix licencié : 52,19\$

UVC : 6

