# Grappa PO´di Poli Morbida - in Geschenkröhre -




| | |
|---|---|
| Erzeuger: | Jacopo Poli |
| Art. Nr.: | 180.073 |
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Venetien |
| Ort des Gutes: | Schiavon |

## Weingut / Erzeuger

In der Welt der Destillate hat sich ein Name besonders hervorgetan: Jacopo Poli. Er gilt als DER Grappa-Destillateur Italiens und ist weltweit bekannt für Destillate, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Gelobt wird er für die perfekte Verbindung von handwerklichem Können und exzellenten Zutaten. Die Anerkennung seines Könnens brachte ihm den Titel "Grappa Distiller of the Year" des renommierten Magazins Wine Spectator ein, und seine Produkte haben weltweit die höchsten Auszeichnungen erhalten.

Die Wurzeln von Jacopo Polis Erfolg reichen zurück in die Zeit, als sein Großvater noch mit einem Destillierkolben auf einem Handwagen von Dorf zu Dorf zog und Grappa für kleine Weinbauern in der Gegend von Bassano di Grappa destillierte. Innerhalb von zwei Generationen ist aus diesen bescheidenen Anfängen ein Familienunternehmen entstanden, das heute seine Produkte weltweit vertreibt und für andere Spitzenwinzer destilliert, darunter auch den berühmten Grappa Sassicaia.

Trotz seiner Erfolge und der Modernisierung der Branche hat Jacopo Poli an der traditionellen Destillationsmethode festgehalten. In seiner Destillerie werden die traditionellen kupfernen Brennblasen (Typ Bagnomaria) verwendet, die an eine Zeit erinnern, in der die meisten Produkte noch handwerklich hergestellt wurden. Der Trester, Rohstoff für den Grappa, wird von den besten Weinbauern der Region geliefert und frisch destilliert, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Die Brennerei Poli befindet sich in Schiavon, in der Nähe von Bassano del Grappa, im Herzen Venetiens, einer Region, die als die wichtigste für die Herstellung von Grappa gilt. Die historischen Gebäude von Schiavon, reich an Charme und Geschichte, spiegeln sowohl die Tradition als auch die Innovation der Familie Poli wider und beherbergen auch den zweiten Standort des Grappa-Museums.

Ein Schlüsselfaktor für den Erfolg von Poli ist die starke Familienbindung. Jacopo arbeitet eng mit seinen vier Geschwistern zusammen und führt das Unternehmen mit klarer, präziser Denkweise.

## Beschreibung

PO? DI POLI bringt seinen Geschmack klar und deutlich zum Ausdruck? um dem Genießer die Wahl zu erleichtern.Seinen unverwechselbaren Charakter erhält dieser Grappa durch einen harmonischen Cuvée von Rebsorten? die zur gleichen Familie gehören? sich aber durch Klone? Herkunft? Zeit der Weinlese und Kelterverfahren unterscheiden: der PoliVitigno®.

| | |
|---|---|
| Farbe: | klar |
| Rebsorte: | Trester von Moscato-Trauben |
| Charakteristik: | Aromen von gelben Früchten, Zitrus und Orangenblüten, ein Bouquet aus vollmundigen und schmackhaften Vanille Nuancen, sehr weich und geschmeidig im Nachhall |
| Liefereinheit: | 6 Flaschen á 0,7 Liter |

## Analyse

| | |
|---|---|
| Alkoholgehalt: | 40 % vol. |
| Restzucker: | g/l |
| Gesamtsäure: | g/l |

## Gastromische Empfehlungen

als Aperitif und Digestif

Stand: 30.10.2026 22:33 Uhr