

DUE BARILI

NOTE GENERALI

Tipologia Grappa

Zona produttiva Schiavon

Botaniche Blend di Grappa da Prosecco e pura vinaccia dall'aroma floreale

Produzione Utilizzo dell'innovativo alambicco a bagnomaria sottovuoto

Invecchiamento In due tipi di barili diversi: almeno due anni in barrique di rovere francese da 225 litri e almeno due anni in barili di Sherry PX

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra

Profumo Cioccolato al latte, uva passa e nocciole tostate

Sapore Persistete e armonico

Servizio In un bicchiere a tulipano, a 18/20 °C



SCHIAVON / VENETO



POLI
1898



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI

