



# POLI DISTILLERIE

Schede tecniche

**POLI**  
**1898**

Poli Distillerie

# SARPA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa Blend Bordolese

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinacce di uve Merlot e Cabernet

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame con caldaiette a vapore a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

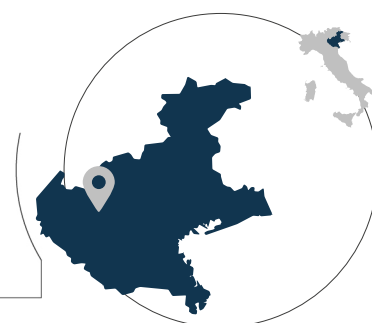
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido cristallino.

**Profumo** Erbaceo fresco, menta, rosa, geranio

**Sapore** Rustico, virile, sincero e generoso

**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



Poli Distillerie

# SARPA ORO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa Blend Bordolese

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinacce di uve Merlot e Cabernet

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame con caldaiette a vapore a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo leggermente ambrato

**Profumo** Frutta esotica, cedro, liquirizia, vaniglia

**Sapore** Complesso, articolato, avvolgente

**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



Poli Distillerie

# PO' MORBIDA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa di singolo vitigno

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di uva Moscato Fior d'Arancio e Moscato Bianco

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e cristallino

**Profumo** Frutta (agrumi), fiori d'arancio

**Sapore** Morbido, ampio e saporito

**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



Poli Distillerie

# PO' AROMATICA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa di singolo vitigno

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di uve Gewürztraminer

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Erba balsamica, resina e spezie (pepe)

**Sapore** Pieno, deciso e persistente

**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



Poli Distillerie

# PO' SECCA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa di singolo vitigno

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di uva Merlot Piave, Merlot Breganze

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame con caldalette a vapore a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e cristallino

**Profumo** Mosto, erba appena tagliata, giacinto

**Sapore** Caldo, appagante e vigoroso

**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



Poli Distillerie

# PO' ELEGANTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa di singolo vitigno

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di uva Pinot Nero e Pinot Bianco

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame con caldaiette a vapore a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Fiori secchi, ginestra, fieno, ginepro

**Sapore** Morbido, fine e vellutato

**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



Poli Distillerie

# BASSANO CLASSICA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa Blend Bassanese

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Invecchiamento** 6 mesi in serbatoio di acciaio inossidabile

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Trasparente e limpido

**Profumo** Fruttato (mela cotogna), prugna secca

**Sapore** Armonico, elegante e vivace

**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





Poli Distillerie

# BASSANO 24 CARATI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa Blend Bassanese

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Invecchiamento** 2 anni in barrique

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino spento

**Profumo** Ampio di legno tostato, liquirizia e caffè

**Sapore** Complesso, ben strutturato, con retrogusto di vaniglia e cacao

**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



Poli Distillerie

# MARIA BIOLOGICA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa biologica

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di Merlot, Cabernet e Amarone

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Mosto, erba appena tagliata, giacinto

**Sapore** Caldo, pieno e vigoroso

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Poli Distillerie

# CLEOPATRA MOSCATO ORO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa singolo vitigno distillata sotto vuoto

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di Moscato Fior d'Arancio e Moscato Bianco dei Colli Euganei

**Produzione** Utilizzo dell'innovativo alambicco a bagnomaria sottovuoto

**Invecchiamento** 1 anno in barrique

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo ambrato

**Profumo** Prato fiorito, frutta fresca e agrumi, miele, pasticceria

**Sapore** Morbido, pulito, estremamente elegante

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Poli Distillerie

# CLEOPATRA AMARONE ORO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa singolo vitigno distillata sotto vuoto

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di Corvina, Rondinella e Molinara per Amarone della Valpolicella

**Produzione** Utilizzo dell'innovativo alambicco a bagnomaria sottovuoto

**Invecchiamento** 1 anno in barrique

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo ambrato

**Profumo** Frutta secca, vaniglia, cacao e legno fresco lievemente tostato

**Sapore** Morbido, sincero, intenso ma elegante

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Poli Distillerie

# 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

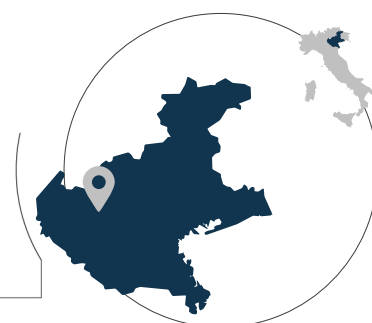
**Profumo** Cioccolato al latte, uva passa e nocciole tostate

**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



# POLI BARRIQUE SOLERA DI FAMIGLIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia da cuvée di vitigni rossi tipici della zona

**Invecchiamento** Metodo Solera, un sistema di invecchiamento che permette di fondere in un blend armonioso diverse annate mano a mano che il tempo passa. La Solera di Famiglia è stata costituita a partire dal 2001, mettendo da parte ogni anno 7 barrique di Grappa fino al 2014, portando così a 98 il numero di barrique dedicate a questo distillato

**Gradazione alcolica** 55% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra

**Profumo** Legno tostato, vaniglia, cacao e caffè

**Sapore** Persistete, potente e aromatico

**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



Poli Distillerie

# GRAPPA DI SASSICAIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa singolo vitigno maturata in legno

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per vino Sassicaia

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Invecchiamento** 5 anni in barili di rovere da 225, utilizzati in precedenza per l'affinamento di Sassicaia

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino

**Profumo** Legno, vaniglia, cacao, caffè, liquirizia

**Sapore** Complesso, strutturato, maestoso

**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





Poli Distillerie

# LA PREMIÈRE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot del più rinomato Chateau Premier Grand Cru di Pauillac (Medoc), Francia

**Produzione** Artigianale, in discontinuo ossia a piccoli lotti, con un antico alambicco completamente di rame

**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra

**Profumo** Frutta rossa matura, miele, marzapane, camomilla, liquirizia, vaniglia

**Sapore** Complesso, maestoso e avvolgente

**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





Poli Distillerie

# AMOROSA DI DICEMBRE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa vitigni autoctoni singola annata

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di uve dall'aroma fruttato e di uve passite di Vespaiolo per vino Torcolato

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

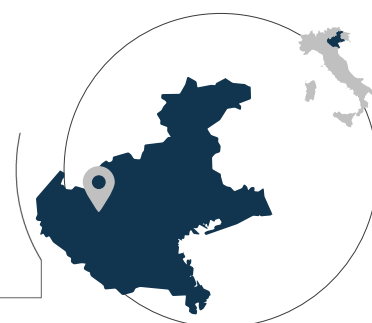
**Profumo** Frutta esotica, frutta secca, uva passa

**Sapore** Morbido, profondo e raffinato

**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



Poli Distillerie

# AMOROSA DI SETTEMBRE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa vitigni autoctoni singola annata

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia di uve dall'aroma floreale e di uve Vespaiole di Breganze (Veneto)

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Glicine in fiore, mele, fichi, miele

**Sapore** Amabile, elegante e gentile

**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



Poli Distillerie

# ATHANOR

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Brandy

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vino Trebbiano di Soave (Veneto)

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Invecchiamento** 3 anni in botti di rovere

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo ambrato

**Profumo** Sentori di spezie come caffè, noce moscata, vaniglia

**Sapore** Caloroso, fermo e solare

**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



Poli Distillerie

# ARZENTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Distillato di vino

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vino Trebbiano di Soave (Veneto)

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Arancione caldo

**Profumo** Crema Mou, the, frutta secca (noce), fieno

**Sapore** Largo, armonico e aristocratico

**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



Poli Distillerie

# UVA VIVA ITALIANA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Distillato di uva aromatica

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Uva Malvasia Aromatica e Moscato Bianco

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Fruttato (pera e albicocca), zagara

**Sapore** Primaveraile, amabile e fresco

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Poli Distillerie

# UVA VIVA ROSSA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Distillato di uva aromatica

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Uva Fragola delle colline di Marostica (Veneto)

**Produzione** Artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame a bagnomaria a ciclo discontinuo

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Fruttati di bosco, vermouth, miele, viola

**Sapore** Affascinante, complesso, autunnale

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Poli Distillerie

# VACA MORA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Amaro

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Infusione in Grappa e alcool di erbe aromatiche

**Gradazione alcolica** 32% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Terra bruciata

**Profumo** Speziato e lieve di menta

**Sapore** Amaro di stile medicinale, digestivo

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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





Poli Distillerie

# HERBALIS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Amaro officinale

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Infusione in brandy invecchiato 3 anni e alcool di 15 botaniche officinale fra cui foglie di carciofo, salvia, rosmarino e origano, scorze di arancia e limone, fiori di assenzio romano, frutti di coriandolo e finocchio

**Gradazione alcolica** 32% Alc. /Vol.

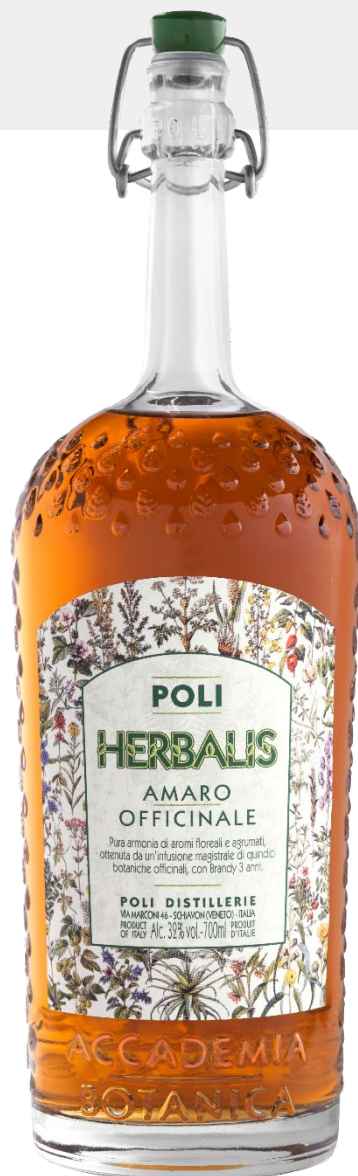
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Terra bruciata

**Profumo** Il profumo è intenso, con note di erbe aromatiche mediterranee, agrumi, coriandolo e finocchio

**Sapore** Al palato è fresco e agrumato, con finale amarotico

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, servire liscio o con ghiaccio. Interessante anche nella mixology creativa



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI





Poli Distillerie

# AIRONE ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore aperitivo

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Infusione in Grappa e vermouth di spezie e erbe aromatiche

**Gradazione alcolica** 17% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

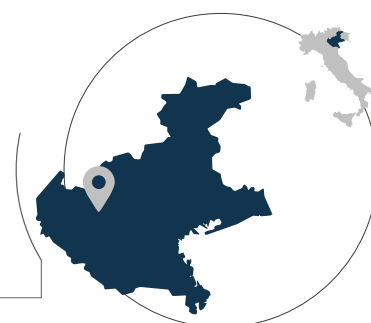
**Colore** Rosso acceso

**Profumo** Bouquet intenso e fruttato, mandarino

**Sapore** Dolce con finale gradevolmente aromatico

**Servizio** In un bicchiere a tulipano a 10/15 °C

**Miscelazione** Ideale servito con seltz oppure come elemento in miscelazione complessa per le sue note amaricanti. Ottimo anche come alternativa in ricette da aperitivo



SCHIAVON / VENETO

**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



Poli Distillerie

# SUPER TAURUS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Bitter

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Infusione naturale di scorze di agrumi, erbe e spezie amaricanti

**Gradazione alcolica** 25% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino

**Profumo** Ricorda una buccia di arancia rossa contornata da radici di genziana e di liquirizia

**Sapore** Amaricante e avvolgente, con una robusta struttura erbacea e speziata dal finale molto lungo

**Miscelazione** Con seltz, shakerato o in un classico cocktail da aperitivo, farà comunque sentire il suo carattere deciso



SCHIAVON / VENETO

**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Spirits S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Spirits

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

Poli Distillerie

# ELISIR PRUGNA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore con infusioni naturali

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Infusione in alcool di scorze di puro succo di prugna

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Mattone limpido

**Profumo** Fruttato e ammandorlato

**Sapore** Dolce con piacevole nota di amaretto

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Spirits S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Spirits

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

Poli Distillerie

# ELISIR LIMONE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore con infusioni naturali

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Infusione in alcool di scorze di limoni della Riviera dei Limoni (lago di Garda)

**Gradazione alcolica** 27% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino torbido

**Profumo** Fruttato, di agrumi e prato in fiore

**Sapore** Dolce e intenso, tipico di limone

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Spirits S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Spirits

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

Poli Distillerie

# ELISIR SAMBUCA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore con infusioni naturali

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Infusione di olio essenziale di Anice Stellato

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Trasparente

**Profumo** Molto intenso di anice e prato in fiore

**Sapore** Dolce e persistente di anice

**Servizio** Liscia, on the rocks, con la 'mosca' (un chicco di caffè), come correzione per il caffè, flambé o nei cocktail



SCHIAVON / VENETO

**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Spirits S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Spirits

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

Poli Distillerie

# ELISIR CAMOMILLA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore con infusioni naturali

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Infusione in Grappa e alcool di puri fiori di camomilla

**Gradazione alcolica** 30% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino

**Profumo** Floreale, di camomilla e prato estivo

**Sapore** Dolce e delicato, tipico di camomilla

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Spirits S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Spirits

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI



# RUTA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa con infusione di erba Ruta

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Verde molto chiaro

**Profumo** Intenso, franco e tipicamente erbaceo

**Sapore** Piacevolmente amarognolo, digestivo

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Poli Distillerie

# LIQUIRIZIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Grappa con infusione di radice di Liquirizia

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

**Gradazione alcolica** 40% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra intenso

**Profumo** Fragrante di spezie e foglia di the

**Sapore** Dolce-amaro, resinoso e stimolante

**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





Poli Distillerie

# TAIADÈA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore con Grappa e infusione di corteccia di China Calissaya

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

**Gradazione alcolica** 28% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato limpido

**Profumo** Speziato (china), lievemente fruttato

**Sapore** Dolce-amaro e tonificante

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Poli Distillerie

# MIRTILLO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore con Grappa e infusione di mirtillo

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

**Gradazione alcolica** 28% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso scuro torbido

**Profumo** Frutta rossa (mirtillo), mughetto

**Sapore** Dolce, rotondo e piacevole

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Poli Distillerie

# MIELE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore con Grappa, miele di acacia e erbe officinali

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vinaccia da cuvée di vitigni tipici della zona

**Gradazione alcolica** 35% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino molto chiaro

**Profumo** Pino, ginepro, fiori (acacia, arancio)

**Sapore** Dolce, intenso, balsamico e digestivo

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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



Poli Distillerie

# MARCONI 46

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Gin

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Bacche di ginepro, uva moscato, pino mugo, pino cembro, menta, cardamomo, coriandolo

**Produzione** Artigianale con Crysopea, alambicco a bagnomaria sottovuoto

**Gradazione alcolica** 46% Alc./Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Intenso di ginepro, fresco e balsamico

**Sapore** Aromatico con eleganti note di cardamomo e coriandolo

**Miscelazione** Perfetto con Fentimans Premium Indian Tonic Water



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Spirits S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Spirits

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

Poli Distillerie

# MARCONI 42 MEDITERRANEO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Gin

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Bacche di ginepro, rosmarino, menta, basilico e timo

**Produzione** Artigianale con Crysopea, alambicco a bagnomaria sottovuoto

**Gradazione alcolica** 42% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Ricorda un bouquet di piante odorose fatte passare fra le mani

**Sapore** Fragrante di erbe e piante officinali

**Miscelazione** Perfetto con Fentimans Connoisseurs Tonic Water



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Spirits S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Spirits

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

Poli Distillerie

# MARCONI 44 AGRUMATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Dry Gin

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Bacche di Ginepro, scorze di Pompelmo Rosa, Limone, Arancia amara e Arancia dolce, semi di Cardamomo e Coriandolo

**Produzione** Artigianale con Crysopea, alambicco a bagnomaria sottovuoto

**Gradazione alcolica** 44% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Al naso spiccano vivaci note agrumate di Pompelmo Rosa e arancia dolce

**Sapore** In bocca il limone dona freschezza mentre il ginepro e l'arancia amara conferiscono profonda intensità. Le percezioni retro-olfattive solleticano il palato con tocchi di cardamomo e coriandolo

**Miscelazione** Perfetto con Fentimans Premium Indian Tonic Water



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI





# MARCONI 21 DELICATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Bevanda spiritosa (ginepro)

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Bacche di ginepro, rosmarino, menta, anice verde, finocchio selvatico, cardamomo e coriandolo

**Produzione** Artigianale con Crysopea, alambicco a bagnomaria sottovuoto

**Gradazione alcolica** 21% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Limpido e trasparente

**Profumo** Ricorda un bouquet di piante odorose fatte passare fra le mani. Al naso spiccano le note anisate dell'anice verde e del finocchietto

**Sapore** In bocca si distende l'aroma rigenerante del ginepro e del rosmarino; il coriandolo e il cardamomo soffiando nel palato note retro-olfattive di menta e liquirizia, come vento sui campi di fiori

**Servizio** Perfetto per Negroni e Gin Tonic a bassa gradazione alcolica



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



Poli Distillerie

# GRAN BASSANO BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vermouth

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vespaiolo, vino bianco da uve native della d.o.c., di cui fa parte Bassano. Una calibrata infusione di botaniche fra cui galanga, sambuco, assenzio romano, mirto, pompelmo, arancio dolce e amaro

**Gradazione alcolica** 18% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino

**Profumo** Vermouth dalla spiccata identità grazie all'utilizzo del Vespaiolo, dai caratteristici profumi floreali che attraggono le vespe, da cui prende il nome

**Sapore** Al palato impatto corposo e vellutato, con uno spiccato sentore di sambuco naturale

**Servizio** Da gustare fresco in versione liscia o come elemento floreale in miscelazione



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI





# GRAN BASSANO ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vermouth

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Merlot, vino rosso da vitigno francese, coltivato fin dalla fine dell' '800 nella d.o.c. di cui fa parte Bassano. Sapiente infusione di erbe aromatiche e spezie, fra cui spiccano rabarbaro, colombo, vaniglia, pimento, zenzero e liquirizia

**Gradazione alcolica** 18% Alc./Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso scuro con riflessi violacei

**Profumo** Notevole struttura aromatica dovuta al Merlot, particolarmente apprezzato per le sue piacevoli note fruttate

**Sapore** Al palato spiccano intense tonalità di frutta

**Servizio** Da gustare fresco in versione liscia o come elemento floreale in miscelazione



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



Poli Distillerie

# SEGRETARIO DI STATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Whisky

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Puro malto d'orzo

**Produzione** Artigianale in discontinua

**Invecchiamento** 5 anni in botti di Amarone

**Gradazione alcolica** 43% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambra scuro

**Profumo** Al naso emergono subito note di frutta secca tostata, uvetta, prugne, cioccolato e spezie affumicate

**Sapore** Fruttato e speziato, con note di malto e legno fresco; finale persistente, potente e armonico, retrogusto mediamente affumicato



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



Poli Distillerie

# CONCLAVE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Whisky

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Puro malto d'orzo torbato e non torbato

**Produzione** Artigianale, con bagno-maria discontinuo ossia a piccoli lotti

**Invecchiamento** 5 anni in botti di quercia bianca di media tostatura

**Gradazione alcolica** 46% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Ambrato

**Profumo** Al naso emergono note di cereali tostati, vaniglia e liquirizia

**Sapore** Il gusto è intenso e speziato, con note di malto e legno tostato. Il finale è persistente e armonioso, con un piacevole retrogusto torbato



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



Poli Distillerie

# AMERICANO COCKTAIL

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Cocktail premiscelato

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Vermouth Gran Bassano Rosso, Bitter Super Taurus

**Gradazione alcolica** 20% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso scuro e brillante

**Profumo** Aroma intenso di agrumi ed erbe aromatiche

**Sapore** Le note dolci e amaricanti di Vermouth e Bitter si fondono in maniera armonica in un cocktail dal carattere intenso e aromatico

**Servizio** È un perfetto aperitivo, pronto da servire in un tumbler, con ghiaccio, scorza di limone e, per chi lo preferisce, soda



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI



# NEGRONI COCKTAIL

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Cocktail premiscelato

**Zona produttiva** Schiavon

**Botaniche** Gin Marconi 46, Vermouth Gran Bassano Rosso, Bitter Super Taurus

**Gradazione alcolica** 25% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso vivo e brillante

**Profumo** Aroma intenso di spezie, radici, fiori e agrumi

**Sapore** Le note dolci, secche e amaricanti di Gin, Vermouth e Bitter si fondono in maniera armonica in un cocktail dal carattere intenso e aromatico

**Servizio** È un perfetto aperitivo, pronto da servire in un tumbler, con ghiaccio e una scorza di arancia



SCHIAVON / VENETO



**POLI**  
**1898**



ANNO DI FONDAZIONE | 1898



MATERIE PRIME | VINACCE FRESCHE,  
DIRASPATE, VITIGNI VENETI



METODO DI DISTILLAZIONE | ALAMBICCHI ANTICHI  
AFFIANCATI A IMPIANTI INNOVATIVI





Poli Distillerie

# POLI BOMB

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Liquore all'uovo

**Zona produttiva** Schiavon

**Materia prima** Infusione naturale di uova e latte fresco, zucchero e Grappa.

**Gradazione alcolica** 17% Alc. /Vol.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo uovo.

**Profumo** Aroma di krapfen ripieno di crema pasticcera.

**Sapore** Al sorso è energico, con un ritorno di rimandi già avvertiti al naso.

**Servizio** In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °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

