
GRAPPA

Grappa is een traditionele Italiaanse drank die gebaseerd is op druiven, of om specifieker te zijn de restanten van druiven die na het bereiden van wijn overblijven, deze restanten staan ook wel bekend als pomace. Net als bij wijn hangt de smaak van de drank af van de gebruikte druiven en de vaten waar de drank in gerijpt heeft, daarbij komt dat de wijze van het productieproces ook invloed heeft op het smakenpalet.

Grappa kent enkele classificaties op basis van lagering, aantal druifsoort en of de drank aromatisch dan wel gearomatiseerd is.

Zo zijn grappa's die aangeduid worden met 'giovane' (jong) of 'bianca' (wit) ongelagerd en transparant van kleur.

De 'invecchiata' of 'vecchia' grappa's kennen een maximale rijping van 18 maanden.

De oudste dranken worden gekenmerkt door de titel 'stravecchia' of 'riserva', dit betekent dat de grappa minimaal 10 maanden heeft gelagerd.

SARPA DI POLI

€5,50

De bekendste grappa van de Poli-distilleerderij. Sarpa betekent in het Venetiaans dialect de pomace, de restanten van de druiven waarvan Grappa gemaakt wordt. Deze grappa heeft frisse aroma's van verse kruiden en mint met een bloemig, rozig bouquet. Een grappa met iets steng en droog karakter maar bovenal met eerlijkheid en zuiverheid.

De Grappa wordt gedistilleerd uit de Merlot en Cabernet-sauvignon druif.

UVAVIVA ITALIANA DI POLI

€5,50

Uva Viva di Poli is een fruitbrandy. De verschillende soorten druiven uit verschillende oogstjaren worden vergist en hierna gedistilleerd. Wijn-brandy daarentegen is een distillaat van reeds bestaande wijn. Met alleen zijn groene dop staat deze fles voor de elegante eenvoud van de geschiedenis van de familie Poli. 60% Malvasia en 40% Moscato zorgen voor een mooie balans in deze fruitige brandy, die overigens goed gekoeld geserveerd mag worden.

PO' DI POLI AROMATICA

€6,00

Een aromatische Grappa met licht aroma van kruiden en specerijen. Deze Grappa heeft een stevige, volle dronk en is daarmee in onze beleving de ideale combinatie na een (stevige) maaltijd met een hete espresso.

De Grappa wordt gedistilleerd uit de Roze Traminer en de Gewürtztraminer druif.

PO' DI POLI ELEGANTE

€6,00

De Poli Elegante is een verfijnde jonge Grappa. De bloemige tonen van viooltjes en wilde rozen in combinatie met de geur van hooi, brem en jeneverbes maken deze Grappa tot een juweeltje.

Genieten van weelderigheid is bij deze Grappa troef.

De Grappa wordt gedistilleerd uit zowel de Pinot Nero als de Pinot Bianco druif.

PO' DI POLI MORBIDA**€6,00**

Een heerlijke aromatische Grappa met een spetterende geur dankzij het bouquet van oranjebloesem citrusfruit en muskaatdruiven. Perfect afgerond, mooie lengte en lichte nasmaak van rozijn. Een milde en open Grappa die dankzij haar zachtheid erg toegankelijk is. De Grappa wordt gedistilleerd uit de witte Muskaat en de sinaasappelbloesem Muskaatdruif.

PO' DI POLI SECCA**€6,00**

Jonge Grappa met een geurpalet dat aan vers gemaaid gras en hyacint doet denken. Zwoele en intense smaak. Absolute topper met een verleidelijk rijk bouquet. Het droesem van de jonge druiven heeft nog voldoende kracht om een uitgesproken en droog distillaat te verkrijgen met vooral warme, bezachtige aroma's zoals bramen en zwarte bessen. De Grappa wordt gedistilleerd uit de Merlot Piave en Merlot Breganze druif.

SARPA BARRIQUE DI POLI**€6,50**

De naam zegt het al, deze gelagerde versie van Sarpa di Poli heeft 4 jaar op Frans eiken uit Allier gerijpt en heeft hierdoor een geur die veel meer belegen is dan de versie zonder houtlagering. De kleur van deze grappa is door deze lagering licht geelbruin. Deze grappa bevat in al haar elegantie en complexiteit de complete geschiedenis en passie voor distilleren van de Poli familie. Een volle en rijke smaak, met fruitige citrustonen. Mooi breed, intens en rokerig, met de geur van turf, tabak, noten, rozijnen, vanille en zoethout. De grappa wordt gedistilleerd uit de Merlot en Caribernet-sauvignonn druif.

AMOROSA DI SETTEMBRE VESPAIOLO**€8,50****'JACOPO POLI'**

Een zachte en delicate grappa op basis van witte Vespaiolo. Deze druif geeft ook een soort kruidigheid, in combinatie met wit fruit, dat door distillatie wordt geaccentueerd. Karaktervol, met veel smaak.

POLI CLEOPATRA MOSCATO ORO**€12,50**

De Cleopatra Moscato Grappa is werkelijk iets speciaals. Gedistilleerd in een unieke vacuüm bain-marie ketel naar ontwerp van gevonden tekeningen van Cleopatra van Egypte. Deze ketel, genaamd Crysopaea, creëert in weze een distillatieproces op een lagere temperatuur en zo kan de Grappa haar intense fruit en delicate bloemengeur behouden. Een vloeiende, geraffineerde Grappa die dankzij een korte houtlagering iets meer structuur krijgt. Aroma's van honing, vers fruit en suikerwerk. Vol van smaak, rond en zacht. De grappa wordt gedistilleerd uit witte Muskaatdruiven.