



**Tipo di Distillato**

**GRAPPA**

**Nome**

**SARPA BARRIQUE**

**Categoria**

Grappa elevata in barrique

**Materia prima**

Vinacce di uve Merlot e Cabernet

**Aroma**

Frutta esotica, cedro, liquirizia, vaniglia

**Gusto**

Complesso, articolato e avvolgente

**% alc.**

40% Alc./Vol

**Distillazione**

Con antico alambicco in rame composto da caldaiette funzionanti a ciclo discontinuo. Il distillato ottenuto ha circa 75% alc. e quindi, al termine del periodo di elevazione in barrique, è portato alla gradazione di consumo mediante aggiunta di acqua distillata, refrigerato a -6° C, filtrato e infine imbottigliato.

**Affinamento**

Elevata 4 anni in barrique da 225 litri di rovere francese.

**Composizione chimica**

COMPONENTE	UNITÀ MISURA	VALORE	NOTE
Alcol etilico	ALC. % VOL.	40	± 0,3 in conformità al D.P.R. 297/97
Alcol metilico	G/HL 100% VOL.	< 1000	in conformità al D.P.R. 297/97
Sostanze volatili	G/HL 100% VOL.	> 140	in conformità al D.P.R. 297/97

La Grappa è formata prevalentemente da acqua e alcool etilico; il resto è costituito da centinaia di composti presenti in quantità a volte infinitesimali, ma di importanza fondamentale, come gli alcoli superiori, gli esteri, le aldeidi, gli acidi e i terpeni, che ne determinano le tipiche caratteristiche organolettiche, in conformità al D.P.R. 297/97.

**Confezionamento e imballaggio**

Prodotto	SARPA BARRIQUE	SARPA BARRIQUE con tubo	SARPA BARRIQUE BIG MAMA	SARPA BARRIQUE BABY
codice articolo	SRS70040GRI	SRT70040GRI	RBM300040GRA	SRB10040GRI
contenuto ml	700	700	3000	100
confezione	senza tubo	in tubo	in tubo	in tubo
peso bottiglia kg	1,20	1,41	4,60	0,45
peso cartone kg	7,50	8,70	5,00	5,50
altezza / Ø. bott. mm	330 / Ø 65	339 / Ø 86	358 / Ø 180	170 / Ø 45
dimensione cartone mm	245x170x345	275x185x350	225x210x365	225x175x230
dimensione paletta	80x120 EUR	80x120 EUR	80x120 EUR	80x120 EUR
bottiglie per cartone	6	6	1	12
cartoni per paletta	88	64	80	126
cartoni per piano	22	16	20	21
piani per paletta	4	4	4	6
codice ean bottiglia	8014115000505	8014115000512	8014115001014	8014115000987
codice scc cartone	08014115001502	08014115001519	08014115011013	08014115001987

**Conservazione e consumo**

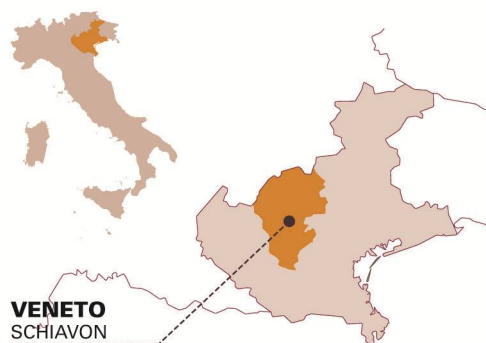
Conservare al riparo dalla luce in luogo fresco e asciutto. Si consiglia di servire il distillato in un bicchiere a tulipano, alla temperatura di 18/20° C.

**SARPA BARRIQUE**

# JACOPO POLI

SCHIAVON / VICENZA

# SARPA ORO DI POLI



**VENETO**  
**SCHIAVON**

45° 41' 52.35" N  
11° 38' 39.32" E



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1898



**METODO DI DISTILLAZIONE**  
3 IMPIANTI:



**TIPO DI VINACCIA**

FRESCA / DIRASPATA  
VITIGNI VENETI

**I 12 CAVALIERI** ANTICO ALAMBICCO COMPLETAMENTE DI RAME, FRA I RARI ANCORA ESISTENTI, COMPOSTO DA 12 CALDAIETTE A VAPORE FLUENTE A CICLO DISCONTINUO, IDEALE PER LA DISTILLAZIONE DELLE VINACCE DA UVE ROSSE

**ATHANOR**

IMPIANTO CON DUE CALDAIE A BAGNOMARIA DI CONCEZIONE CLASSICA, INSTALLATO NEL 2001, UTILIZZATO PER LA DISTILLAZIONE DELL'UVA, DELLA FRUTTA E DEL VINO

**CRYSOPEA**, IMPIANTO CON DUE CALDAIE A BAGNOMARIA SOTTOVUOTO INSTALLATO NEL 2009 DOPO ANNI DI RICERCHE, UTILIZZATO PER LA DISTILLAZIONE DI VINACCE DA UVE BIANCHE, CONSIDERATO IL PIÙ INNOVATIVO IMPIANTO OGGI IN FUNZIONE PER LA PRODUZIONE DELLA GRAPPA



**INVECCHIAMENTO**

DA 1 A 13 ANNI  
IN BARRIQUE



**TIPO DI BOTTE**  
BARRIQUE DA 225  
LITRI **ROVERE DI ALLIER**



## TIPOLOGIA:

Grappa Blend Bordolese

## ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

## MATERIA PRIMA:

Vinacce di uve Merlot e Cabernet

## DISTILLAZIONE:

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

## GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

## COLORE:

Giallo leggermente ambrato

## PROFUMO:

Frutta esotica, cedro, liquirizia, vaniglia

## SAPORE:

Complesso, articolato, avvolgente

## SERVIZIO:

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



Distribuito da: **MEREGALLI VINO è ARTE s.r.l.**

20853 Biassono - Via del Carroccio 14 Tel. (39) 039.220131 Fax (39) 039.2754255  
www.meregallivinoearte.it info@meregallivinoearte.it