



Tipo di Distillato
GRAPPA

Nome
SARPA DI POLI

Categoria
 Grappa classica giovane

Materia prima
 Vinaccia di Merlot e Cabernet

Aroma
 Erbaceo fresco, menta, rosa, geranio

Gusto
 Robusto, virile, sincero e generoso

% alc.
 40% Alc./Vol

Distillazione
 Con antico alambicco in rame composto da caldaiette funzionanti a ciclo discontinuo. Il distillato ottenuto ha circa 75% alc. ed è quindi portato alla gradazione di consumo mediante aggiunta di acqua distillata; viene poi refrigerato a -6°C, filtrato e infine imbottigliato.

Affinamento
 Almeno sei mesi in serbatoio di acciaio inossidabile

Componenti principali

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 molto importanti, 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

	SARPA DI POLI	SARPA DI POLI con tubo	SARPA DI POLI Big Mama	SARPA DI POLI Baby
codice articolo	SST70040GRA	SCT70040GRA	SBM300040GRA	SBA10040GRA
contenuto ml	700	700	3000	100
confezione	senza tubo	tubo rame	tubo rame	tubo rame
peso unità vendita kg	1,20	1,41	4,60	0,45
peso cartone kg	7,50	8,70	5,00	5,50
misure un. vendita mm	H 330 D 74	H 330 D 87	H 358 D 180	H 170 D 45
misure cartone mm	245 x 165 x h342	275 x 185 x h347	225 x 210 x h365	230 x 180 x h235
misure paletta cm	80 x 120 EUR	80 x 120 EUR	80 x 120 EUR	80 x 120 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 un. vendita	8014115000239	8014115000246	8014115001007	8014115000970
codice scc cartone	08014115001236	08014115001243	08014115011006	08014115001970

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 10/15° C.

SARPA DI POLI

JACOPO POLI

PO' DI POLI MORBIDA

SCHIAVON / VICENZA



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 di singolo vitigno

ZONA PRODUTTIVA:

Schiavon

MATERIA PRIMA:

Vinaccia di uva Moscato Fior d'Arancio e Moscato Bianco

DISTILLAZIONE:

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

GRADAZIONE ALCOLICA:

40% Alc. /Vol.

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



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