



Bassano 24 Carati

Spécialité par lot

Grappa créée en hommage à Bassano del Grappa, la capitale de la Grappa et au Musée de la Grappa Poli situé devant le Ponte Vecchio, le symbole de la ville bâtie en l'an 500.

Région : Vénétie

Matière première : Marc provenant de raisins rouges de plusieurs variétés typiques de la région.

Élaboration : Le marc est distillé dans des alambics constitués de petits chaudrons de cuivre à cycle de vapeur discontinu (artisanal). On en obtient un distillat à environ 75% d'alcool.

Élevage : Cette grappa est vieillie en barrique de chêne (carati) pendant deux ans. L'ajout d'eau distillée, après la période de vieillissement, permet de baisser le taux d'alcool à 55%. La grappa sera ensuite réfrigérée, filtrée et finalement embouteillée.

Dégustation : Goût de vanille, cacao, café et de bois grillé, en bouche est persistant, fort et harmonieux.

Service : Servir fraîche, mais non froide.

Pourcentage d'alcool : 40%

Ambrée, 500 ml

Code SAQ : 13860034

Prix : 37,00\$

Licencié : 32,18\$

UVC : 6

La qualité de la Grappa dépend de 3 facteurs principaux : le type d'alambic, style du distillateur et la qualité du marc. Jacopo Poli insiste beaucoup pour que ces 3 facteurs soient toujours maximisés dans la production de ses Grappas.

